

# **LAPORAN AKHIR IPTEKS BAGI MASYARAKAT (I<sub>b</sub>M)**



**I<sub>b</sub>M Kelompok Produsen Makanan Berbasis Pangan Lokal  
Sebagai Upaya Memperluas Jaringan Pemasaran**

**Oleh:**

**Sutriyati Purwanti, M.Si.                      NIDN. 0016126108  
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.    NIDN. 0028047504**

**Dibiayai oleh Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat  
Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan  
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Kegiatan PPM Skim:Ipteks bagi Masyarakat  
Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2014  
Nomor:241a/IbM/UN34.21/214 tanggal 17 Maret 2014**

**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
Oktober, 2014**

#### HALAMAN PENGESAHAN

Judul	: IbM Kelompok Produsen Makanan Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Memperluas Jaringan Pemasaran
Peneliti/Pelaksana	
Nama Lengkap	: SUTRIYATI PURWANTI
Perguruan Tinggi	: Universitas Negeri Yogyakarta
NIDN	: 0016126108
Jabatan Fungsional	: Lektor Kepala
Program Studi	: Tata Boga
Nomor HP	: 081228333226
Alamat surel (e-mail)	: atiksofyan@yahoo.com
Anggota (1)	:
Nama Lengkap	: PRIHASTUTI EKAWATININGSIH
NIDN	: 0028047504
Perguruan Tinggi	: Universitas Negeri Yogyakarta
Institusi Mitra (jika ada)	
Nama Institusi Mitra	: Kelompok Wanita Tani Edelwies
Alamat	: Sorosutan, Umbulharjo, Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta
Penanggung Jawab	: Dra. Dwi Yulistari
Tahun Pelaksanaan	: Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun
Biaya Tahun Berjalan	: Rp 39.000.000,00
Biaya Keseluruhan	: Rp 50.000.000,00

  
Mengetahui,  
Dekan Fakultas Teknik  
(Dr. Moch. Bruri Triyono)  
NIP/NIK 195602161986031003

Yogyakarta, 18 - 10 - 2014  
Ketua,

  
(SUTRIYATI PURWANTI)  
NIP/NIK 196112161988032001

Menyetujui,  
Ketua LPPM, UNY  
  
(Prof. Dr. Anik Gufron, M.Pd.)  
NIP/NIK 196211111988031001

## RINGKASAN

### IbM Kelompok Produsen Makanan Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Memperluas Jaringan Pemasaran

Oleh:

Sutriyati Purwanti, M. Si  
Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd

Saat ini kegiatan bisnis terkait dengan pangan lokal berupa makanan jajanan baik berbentuk olahan makanan kering maupun basah cukup marak, hal ini merupakan satu bentuk langkah nyata dari apa yang diharapkan oleh pemerintah dalam mewujudkan penganeekaragaman potensi pangan lokal. Berdasarkan hasil observasi awal diketahui bahwa di wilayah Kota Yogyakarta tepatnya di Kalurahan Sorosutan, Kecamatan Umbulharjo, Yogyakarta terdapat beberapa Kelompok Wanita Tani (KWT) yang usahanya membuat makanan jajanan/kudapan dengan bahan pangan lokal. Berdasarkan pengamatan produk olahan pangan lokal yang dihasilkan oleh KWT di Sorosutan tersebut masih kurang berkembang dalam hal: 1) macam/jenisnya kurang bervariasi, 2) pengemasan dan penyajian relatif masih sederhana, 3) kualitas masih perlu ditingkatkan, 4) fasilitas produksi kurang memadai 5) pemasaran yang belum begitu luas dan 6) manajemen kurang tertata baik. Hal tersebut merupakan permasalahan yang perlu dicarikan solusi, satu sisi diperlukan langkah untuk menangkap peluang yang ada, disisi lain perlu adanya diversifikasi olahan berbasis pangan lokal baik dari bahan, cara pengolahan, pengemasan dengan tetap berprinsip beragam, bergizi serta terstandar baik dari sisi rasa, bentuk, tekstur, porsi, penampilan maupun higienitasnya

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra kegiatan IbM ini memiliki tujuan: 1) Memberikan alih pengetahuan mitra dalam pengolahan makanan berbasis pangan lokal melalui teknik rekayasa proses yaitu teknik pemilihan bahan dasar, teknik penimbangan bahan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi produk makanan, pengemasan dan keamanan makanan 2) Meningkatkan kualitas dan kuantitas olahan melalui penggunaan peralatan proses produksi yang mendukung (alat pengoven dan *steamer*) 3) Meningkatkan nilai tambah makanan dan pendapatan produsen melalui diversifikasi olahan pangan lokal, 4) Menyusun strategi pemasaran untuk memperluas jaringan pemasaran dan 5) Memberikan alih pengetahuan tentang manajemen usaha. Metode pelaksanaan dengan: ceramah, tanya jawab, demonstrasi, praktik/latihan dan diskusi.

Target Luaran yang dihasilkan dari kegiatan adalah: 1) Peningkatan kemampuan dalam hal pemilihan bahan, penimbangan bahan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi produk, pengemasan dan keamanan makanan yang dibuat dan makanan lebih terstandar baik dari sisi rasa, bentuk, tekstur, porsi, penampilan maupun higienitasnya, 2) Peningkatan kualitas dan kuantitas produk makanan berbasis pangan lokal yang dihasilkan 3) Peningkatan ketrampilan dalam membuat diversifikasi olahan makanan berbasis pangan lokal. 4) Peningkatan aktivitas pemasaran dan omzet penjualan meningkat. 5) Tertatanya manajemen usaha dengan adanya pembukuan usaha secara tertib dan peningkatan pengetahuan serta motivasi berwirausaha, sehingga mereka sanggup mengadakan perubahan-perubahan (inovasi) dalam menjalankan usahanya guna memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan.

**Kata Kunci:** Produsen Makanan, Pangan Lokal, Jaringan Pemasaran

## **PRAKATA**

Puji Syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga laporan akhir Hibah Ipteks bagi Masyarakat (Ibm) yang berjudul **I<sub>b</sub>M** Kelompok Produsen Makanan Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Memperluas Jaringan Pemasaran dapat diselesaikan.

Tim pengabdian merasa laporan akhir pengabdian ini tidak akan terwujud tanpa bantuan pihak-pihak terkait. Dalam kesempatan ini pengabdian memberikan penghargaan dan terima kasih yang setinggi-tingginya kepada Dirjen Dikti, Direktorat DP2M Dikti, Rektor Universitas Negeri Yogyakarta, Dekan Fakultas Teknik, Kelompok Wanita Tani (KWT) di Sorosutan, Umbulharjo, Yogyakarta serta rekan-rekan sejawat yang telah terlibat baik secara langsung maupun tidak langsung dalam kegiatan pengabdian ini.

Akhirnya semoga hasil laporan akhir pengabdian ini bisa memberi manfaat khususnya bagi kegiatan pengembangan IPTEKS, sehingga dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas masyarakat produktif kelompok KWT di daerah Soroutan Yogyakarta khususnya dan masyarakat pada umumnya.

Yogyakarta, 31 Oktober 2014  
Tim Penyusun

Sutriyati Purwanti, M.Si.  
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	1
HALAMAN PENGESAHAN	2
RINGKASAN	3
PRAKATA	4
DAFTAR ISI	5
DAFTAR TABEL	6
DAFTAR GAMBAR	7
DAFTAR LAMPIRAN	8
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi	9
B. Permasalahan Mitra	12
C. Solusi yang Ditawarkan	13
BAB II. TARGET DAN LUARAN	19
BAB III. METODE PELAKSANAAN	20
BAB IV. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI	21
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	35

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Nama Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1.	Penanggungjawab Kegiatan IbM	17
2.	Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan	17
3.	Jadwal Kegiatan	23

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Daftar Gambar</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 1.	Stick Ubi Ungu	11
Gambar 2.	Kacang Oven	11
Gambar 3.	Ceriping Pisang	12
Gambar 4.	Onde-Onde Tepung Mocaf	12
Gambar 5.	Alur Pelaksanaan Program Kegiatan Ipteks	14
Gambar 6.	Penyampaian Materi Pangan Lokal Oleh Tim Ibm	24
Gambar 7.	Penjelasan Materi Praktik Dan Demonstrasi Oleh Tim Ibm	25
Gambar 8.	Praktik Yang Dilakukan Oleh Peserta	25
Gambar 9.	Praktik Yang Dilakukan Oleh Peserta	25
Gambar 10.	Praktik Yang Dilakukan Oleh Peserta	26
Gambar 11.	Praktik Yang Dilakukan Oleh Peserta	26
Gambar 12.	Olahan Makanan Lokal Hasil Pelatihan	27
Gambar 13.	Olahan Makanan Lokal Hasil Pelatihan	27
Gambar 14.	Olahan Makanan Lokal Hasil Pelatihan	27
Gambar 15.	Publikasi Hasil Kegiatan Di Media Surat Kabar	27
Gambar 16.	BERNAS	28
Gambar 17.	Bantuan Peralatan Oven Dan Steamer	29
Gambar 18.	Penyampaian Materi Manajemen Dan Pemasaran	30
Gambar 19.	Kegiatan Lomba Kreasi Makanan Berbahan Lokal Dan Evaluasi	31

## **DAFTAR LAMPIRAN**

**No.    Nama Lampiran**

1.    Surat Perjanjian Internal Pelaksanaan PPM
2.    Berita Acara Seminar Awal
3.    Daftar Hadir Peserta Seminar Awal
4.    Berita Acara Seminar Akhir
5.    Daftar Hadir Peserta Seminar Akhir
7.    Daftar Hadir Peserta Kegiatan Pelatihan
8.    Materi Kegiatan Pelatihan
9.    Instrumen Motivasi Berwirausaha
10.   Personalia Tenaga Pelaksana Pengabdian dan Kualifikasinya



## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. ANALISIS SITUASI**

Pangan lokal merupakan produk pangan yang telah lama diproduksi, berkembang dan dikonsumsi di suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat lokal tertentu dan umumnya produk pangan lokal berkaitan erat dengan budaya lokal setempat. Produk pangan lokal diolah dari bahan baku lokal, teknologi lokal, dan pengetahuan lokal pula. Di samping itu, produk pangan lokal biasanya dikembangkan sesuai dengan preferensi konsumen lokal pula. Pangan lokal tidak hanya bermanfaat sebagai sumber pangan alternatif, tetapi juga menjadi bagian dari pemberdayaan ekonomi masyarakat. Bagi sebagian besar orang, aneka pangan lokal dinilai mengandung nilai gizi rendah dan tidak modern, padahal sesungguhnya aneka pangan lokal memiliki banyak kelebihan dibanding dengan pangan impor.

Sumberdaya lokal termasuk di dalamnya pangan lokal erat kaitannya dengan ketahanan pangan. Ketahanan pangan yang dikembangkan berdasarkan kekuatan sumberdaya lokal akan menciptakan kemandirian pangan, yang selanjutnya akan melahirkan individu yang sehat, aktif, dan berdaya saing sebagaimana indikator ketahanan pangan. Di samping itu, juga akan melahirkan sistem pangan dengan pondasi yang kokoh. Dengan demikian, ketahanan pangan perlu didukung dengan pondasi kemandirian pangan. Potensi ketersediaan pangan lokal Indonesia memang sangat melimpah. Indonesia memiliki setidaknya 77 bahan makanan lokal yang mengandung karbohidrat yang hampir sama dengan nasi sehingga bisa dijadikan substitusi (Kompas, 2010 dalam Yuliatmoko, 2010). Salah satu upaya untuk meningkatkan ketahanan pangan adalah melalui penganekaragaman pangan, yaitu suatu proses pengembangan produk pangan yang tidak bergantung pada satu jenis bahan saja tetapi memanfaatkan beraneka ragam bahan pangan. Pengembangan tersebut mencakup aspek proses pengolahan, distribusi hingga konsumsi ditingkat rumah tangga.

Saat ini kegiatan bisnis terkait dengan makanan berbasis pangan lokal berupa makanan jajanan baik yang berbentuk olahan makanan kering maupun basah cukup marak, dan hal ini tentu saja merupakan satu bentuk langkah nyata dari apa yang

diharapkan oleh pemerintah dalam mewujudkan penganekaragaman potensi pangan lokal. Berdasarkan hasil observasi awal diketahui bahwa di wilayah Kotamadya Yogyakarta tepatnya di Kalurahan Sorosutan Kecamatan Umbulharjo, terdapat beberapa Kelompok Wanita Tani yang usahanya membuat makanan jajanan atau yang biasa dikenal dengan sebutan kudapan. Kelompok tersebut sudah berdiri sejak dua tahun yang lalu tepatnya tahun 2010 akhir dan berkembang sampai sekarang. Adapun kelompok produsen makanan berbasis pangan lokal tersebut yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani (KWT) Edelweiss ketuanya Ibu Dwi Yulistari, KWT Sido Makmur ketuanya Ibu Kadarina dan KWT Karya Manunggal ketua Ibu Semi, masing-masing beranggotakan 10 sampai 15 orang, sehingga secara keseluruhan anggotanya sekitar 35 orang. Dari sekian banyak anggota kelompok tersebut memang tidak semuanya aktif produksi setiap harinya, apalagi kalau olahan yang dibuat relatif tahan lama. Namun di ketiga kelompok produsen olahan pangan lokal tersebut setiap harinya selalu tersedia produk olahan makanan berbasis pangan lokal terutama jenis olahan makanan kering.

Selama ini kegiatan pemasaran produk olahan yang dihasilkan dengan menitipkan di pusat-pusat oleh-oleh, melayani penjualan berdasarkan pesanan dan melayani penjualan pada masyarakat sekitarnya. Dengan dititipkan di pusat oleh-oleh melalui sistem konsinyasi kendalanya adalah diperlukannya modal yang besar, sementara modal yang digunakan selama ini modal pribadi yang jumlahnya tidak terlalu besar. Kurang lebih sudah satu setengah tahun ini oleh Dinas Pertanian Profinsi diberi kesempatan untuk menjual produk olahan pangan lokal tersebut di Asosiasi Pasar Tani setiap hari Jumat. Kesempatan yang sama juga diberikan oleh pemerintah Daerah Istimewa Yogyakarta yang belum lama ini memiliki Gerai Pusat Informasi Pangan Nusantara Pangan Lokal. Gerai ini bertujuan untuk mempromosikan dan memberikan edukasi kepada masyarakat tentang sumber daya lokal. Melihat begitu besar perhatian dari pemerintah daerah dalam mengapresiasi olahan makanan berbasis pangan lokal ini tentu perlu ditanggapi dengan serius dan sekaligus sebagai suatu peluang yang segera harus ditangkap.

Sementara berdasarkan pengamatan selama ini beberapa produk olahan berbasis pangan lokal yang dihasilkan oleh Kelompok Wanita Tani di wilayah Sorosutan masih kurang begitu berkembang, diantaranya: 1) macam/jenisnya

kurang bervariasi, 2) pengemasan/penyajian relatif masih sederhana, 3) kualitas masih perlu ditingkatkan, fasilitas produksi yang kurang memadai dan 5) pemasaran yang belum begitu luas. Tentu saja hal tersebut menjadi satu permasalahan yang perlu dicari solusi, satu sisi diperlukan langkah segera untuk menangkap peluang yang ada, sisi yang lain perlu adanya diversifikasi olahan berbasis pangan lokal baik dari bahan, cara pengolahan, pengemasan atau penyajiannya dengan tetap berprinsip beragam, bergizi dan berimbang. Diversifikasi pangan lokal yang akan dilaksanakan dengan dukungan ketersediaan teknologi pengolahan yang relatif mudah, murah dan dapat diterapkan di masyarakat.

Produk makanan berbasis pangan lokal yang selama ini banyak dibuat/diproduksi oleh ke tiga kelompok produsen makanan berbasis pangan lokal di Sorosutan tersebut adalah jenis olahan makanan kering antara lain: ceriping pisang, manggleng singkong, stick ubi ungu, kacang telur, kacang oven, onde-onde tepung mocafl dll, sehingga perlu dikembangkan lagi untuk jenis olahan makanan yang basah, karena ternyata banyak permintaan untuk olahan pangan lokal jenis basah yang tidak bisa dipenuhi karena belum biasa membuat dan walaupun bisa memenuhi jenisnya itu-itu saja, misalnya: sawut singkong, combro, lemet, bakpao ubi, bolu gulung mocafl, bakpia ubi dan lain-lain. Sementara sebenarnya masih banyak produk olahan basah yang lain. Untuk itu perlu adanya pengembangan produk olahan pangan lokal jenis kudapan basah, sehingga menambah variasi produk yang sudah ada dan tentunya kedepannya mampu memenuhi permintaan sesuai kebutuhan dan keinginan konsumen. Berikut ini gambar jenis-jenis produk yang sudah diproduksi:



Gambar 1. Stick Ubi Ungu



Gambar 2. Kacang Oven



Gambar 3. Ceriping Pisang



Gambar 4. Onde-onde Tepung Mocaf

Selama ini mitra memang telah berhubungan baik dengan dinas perindustrian, perdagangan dan pertanian. Namun hubungan tersebut sebatas memberikan informasi kepada mitra bilamana ada kegiatan-kegiatan pameran. Mitra sangat berharap untuk dapat menjalin hubungan kerjasama dengan pihak perguruan tinggi agar dapat memberikan bantuan baik berupa pelatihan, penerapan teknologi, perbaikan manajemen, sistem pemasaran yang efektif sehingga dapat meningkatkan produktivitas.

## B. PERMASALAHAN MITRA

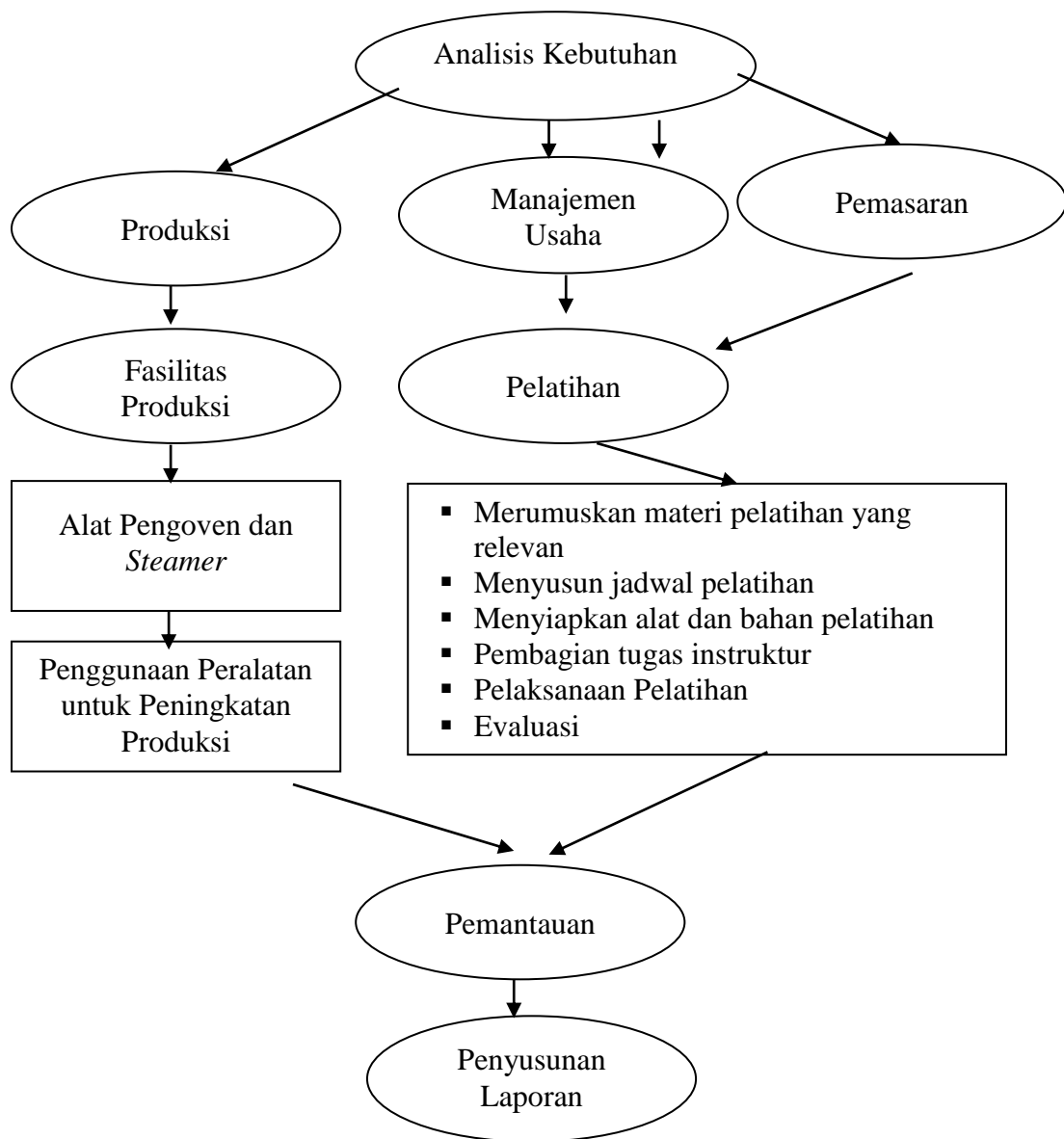
Dari analisis situasi di atas, ada beberapa permasalahan khusus yang dihadapi oleh ke tiga mitra kerja Kelompok Wanita Tani produsen makanan berbasis pangan lokal untuk mengembangkan usahanya yaitu, menyangkut aspek permodalan, produksi, pemasaran dan manajemen usaha. **Permasalahan pertama** yaitu modal yang digunakan merupakan modal pribadi dan tidak terlalu besar, sehingga untuk mengembangkan usaha membutuhkan bantuan modal. **Permasalahan ke-dua**, masalah produksi mencakup: macam/jenis, bahan baku, pengemasan/penyajian dan kualitas produk yang masih perlu untuk ditingkatkan sehingga produk yang dihasilkan memiliki daya jual dan kemampuan untuk bersaing. **Permasalahan ke-tiga** adalah fasilitas produksi yang relatif kurang memadai (kapasitas kecil) sehingga kemampuan produksi terbatas dan kurang maksimal untuk bisa memenuhi kebutuhan konsumen. **Permasalahan ke-empat** adalah pemasaran, perlu ditata dan ditingkatkan sehingga jaringan pemasaran

menjadi semakin luas dan **permasalahan ke-lima** yaitu manajemen usaha, masih menggunakan sistem yang sederhana, belum melakukan pembukuan yang rutin dan rapi dan pencatatan *cash flow* belum dimiliki sehingga laporan rugi laba menjadi tidak jelas. Untuk itu perlu pembenahan sistem manajemen.

Melihat betapa kompleksnya permasalahan yang dihadapi industri mitra dan keterbatasan dari tim pelaksana Ipteks, maka perlu prioritas terhadap permasalahan yang akan diatasi melalui kegiatan Ipteks ini. Setelah berdiskusi dengan kelompok Wanita Tani (KWT) sebagai produsen makanan berbasis pangan lokal dan dengan mempertimbangkan kemampuan tim pelaksana Ipteks, maka permasalahan yang diprioritaskan untuk diatasi melalui kegiatan Ipteks ini adalah 1) **masalah produksi** 2) **fasilitas produksi** 3) **manajemen pemasaran dan manajemen usaha**.

### C. SOLUSI YANG DITAWARKAN

Informasi mengenai beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra yaitu produsen makanan berbasis pangan lokal tersebut tentu harus segera mungkin untuk diatasi. Tim pengusul pengabdian sebagai bagian dari masyarakat yang berkecimpung dalam dunia pendidikan dan relevan dengan bidang permasalahan mitra yaitu bidang boga, merasa terpanggil untuk ikut membantu memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh mitra produsen makanan berbasis pangan lokal tersebut. Program usulan kegiatan **IbM** ini didasarkan pada analisis kebutuhan dari mitra dan mempertimbangkan kemampuan dari tim pelaksana. Adapun alur pelaksanaan program kegiatan Ipteks sebagaimana gambar 2 berikut ini:



Gambar 5. Alur pelaksanaan program kegiatan Ipteks

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra maka tim pengabdian mencoba menawarkan solusi terhadap permasalahan tersebut dengan sentuhan Ipteks, yaitu melalui kegiatan pokok:

1. Memberikan alih pengetahuan mitra dalam pengolahan makanan berbasis pangan lokal dengan melalui teknik rekayasa proses yaitu teknik pemilihan bahan dasar, teknik penimbangan bahan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi produk makanan, pengemasan dan keamanan makanan.

2. Meningkatkan kualitas dan kuantitas olahan makanan berbasis pangan lokal melalui penggunaan peralatan proses produksi yang mendukung (alat pengoven dan *steamer*).
3. Meningkatkan nilai tambah makanan dan pendapatan produsen/penjual melalui diversifikasi produk olahan pangan lokal.
4. Menyusun strategi pemasaran untuk memperluas jaringan pemasaran.
5. Memberikan alih pengetahuan tentang manajemen usaha.

**Manfaat** yang diperoleh mitra dari pelaksanaan lima kegiatan pokok tersebut, yaitu:

1. Meningkatnya pengetahuan mitra dalam hal pemilihan bahan, penimbangan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi /komposisi produk, pengemasan dan keamanan makanan yang dibuat, sehingga makanan yang dihasilkan lebih terstandar baik dari sisi rasa, bentuk, tekstur, porsi, penampilan maupun higienitasnya.
2. Meningkatnya produksi makanan yang dihasilkan begitu juga kualitas makanannya karena penggunaan alat produksi (alat pengoven dan *steamer*) yang lebih baik dan kapasitasnya memadai.
3. Bertambahnya jenis atau ragam makanan berbasis pangan lokal yang dihasilkan, sehingga peluang pasar dan pangsa pasar menjadi lebih besar.
4. Memiliki jaringan pemasaran yang lebih luas dengan berbagai macam strategi pemasaran, sehingga omzet penjualan meningkat.
5. Meningkatnya pengetahuan dan kompetensi dalam menjalankan manajemen usahanya, sehingga mitra lebih baik dalam menjalankan bisnisnya.

Kegiatan dilaksanakan dengan langkah langkah sebagai berikut:

1. Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan dengan memberikan materi secara teori dan praktik, pelatihan yang dimaksud disesuaikan dengan kebutuhan mitra. Pelatihan bertujuan: a) memberikan alih pengetahuan tentang produk olahan makanan berbasis pangan lokal yang mencakup perbaikan kualitas produk agar jumlah produksi dapat bertambah baik kualitas maupun jenis memenuhi permintaan konsumen. Upaya ini dilakukan dengan memperhatikan ketersediaan bahan

baku dan penambahan peralatan produksi (alat pengoven dan *steamer*) agar produk yang dihasilkan sesuai dengan target konsumen. Meningkatkan nilai tambah makanan dan pendapatan produsen/penjual melalui diversifikasi produk (olahan makanan pangan lokal baik kering maupun basah). Oleh karena itu produsen perlu belajar tentang pemilihan bahan dasar untuk pembuatan berbagai olahan makanan lokal, teknik penimbangan bahan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi/komposisi produk, pengemasan dan keamanan makanan. b) memberikan alih pengetahuan dalam hal kewirausahaan, pembukuan dan pencatatan *cash flow* sehingga penjiwaan sebagai wirausaha lebih mendalam, pemasukan & pengeluaran uang dan laporan rugi laba menjadi jelas. c) menyusun strategi pemasaran yang mencakup: menganalisis kebutuhan konsumen, merancang dan mendesain produk yang dibutuhkan konsumen, menghitung harga jual, mendistribusikan dan mempromosikan. Adapun langkah-langkah pelaksanaan pelatihan adalah:

- a. Merumuskan materi pelatihan yang relevan
- b. Membuat jadwal pelatihan
- c. Menyiapkan alat dan bahan pelatihan.
- d. Pembagian tugas instruktur
- e. Melaksanakan pelatihan
- f. Melaksanakan evaluasi

## 2. Penambahan peralatan produksi

Penambahan peralatan produksi bertujuan agar produksi lebih meningkat dan kualitas lebih terjaga. Selama ini yang menjadi kendala adalah kapasitas alat pengoven yang kurang memadai sehingga dengan adanya **alat pengoven** dengan kapasitas yang lebih besar produksi bisa lebih banyak dan pendapatan mitra meningkat. Penambahan alat produksi berupa **steamer (alat pengukus)** digunakan dalam upaya meningkatkan jumlah atau kapasitas produksi sehingga dapat membantu meningkatkan omset dan dapat memenuhi permintaan pasar.



Tabel 1. Penanggung Jawab Kegiatan Penerapan Ipteks

No.	Jenis Kegiatan	Penanggung Jawab	Pembantu Kegiatan
1.	Persiapan	Sutriyati Purwanti, M. Si	Cristiyana
2.	Pelatihan alih pengetahuan dalam pengolahan makanan berbasis pangan lokal	Prihastuti E, M. Pd	Adelia Narida
2.	Pelatihan Rekayasa proses dan Produk	Prihastuti E, M. Pd	Cristiyana S
3.	Pelatihan manajemen Usaha dan Pemasaran	Sutriyati Purwanti, M. Si	Adelia Narida
4.	Evaluasi Kegiatan	Prihastuti E, M. Pd	
5.	Pemantauan Perkembangan Usaha	Sutriyati Purwanti, M. Si Prihastuti E, M. Pd	
6.	Penyusunan Laporan Kegiatan	Sutriyati Purwanti, M. Si Prihastuti E, M. Pd	

### 3. Evaluasi pelaksanaan kegiatan

Evaluasi pelaksanaan kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui penguasaan materi pelatihan oleh peserta, pelaksanaan kegiatan dan dampak kegiatan bagi mitra. Secara rinci evaluasi terhadap kegiatan disajikan sebagaimana dalam Tabel 2.

Tabel 2. Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

No.	Kegiatan	Indikator keberhasilan	Tolak ukur Keberhasilan
1.	Pelatihan alih pengetahuan dalam pengolahan makanan berbasis pangan lokal	Peningkatan pengetahuan dalam hal: pemilihan bahan, penimbangan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi /komposisi produk, pengemasan dan keamanan makanan	80%
2.	Pelatihan Rekayasa proses dan Produk	Peningkatan: - ketrampilan membuat jenis/ragam makanan berbasis pangan lokal yang dihasilkan - kualitas dan kuantitas produk olahan pangan lokal yang dihasilkan - Efektivitas penggunaan peralatan produksi yang	80%

No.	Kegiatan	Indikator keberhasilan	Tolak ukur Keberhasilan
		diberikan (Oven & Steamer)	
3.	Pelatihan manajemen Usaha dan Pemasaran	Peningkatan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- kreativitas</li> <li>- keuletan</li> <li>- keberanian beresiko</li> <li>- kemampuan dalam pembukuan</li> <li>- jenis/media pemasaran yang digunakan</li> <li>- jaringan pemasaran</li> </ul>	80%

## **BAB II**

### **TARGET DAN LUARAN**

Sesuai dengan kegiatan yang telah direncanakan, maka jenis luaran yang dihasilkan dari kegiatan adalah :

1. Peningkatan kemampuan dalam hal pemilihan bahan, penimbangan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi /komposisi produk, pengemasan dan keamanan makanan yang dibuat dan makanan yang dihasilkan lebih terstandar baik dari sisi rasa, bentuk, tekstur, porsi, penampilan maupun higienitasnya.
2. Peningkatan kualitas dan kuantitas produk makanan berbasis pangan lokal yang dihasilkan dengan adanya bantuan peralatan baru (Oven dan Steamer).
3. Peningkatan ketrampilan dalam membuat diversifikasi olahan makanan berbasis pangan lokal.
4. Tertatanya manajemen usaha dengan adanya pembukuan usaha secara tertib, minimal 5 buku yaitu: (a) buku pembelian, (b) buku penjualan, (c) buku kas, (d) buku neraca, (e) laporan rugi/laba.
5. Peningkatan aktivitas dan jaringan pemasaran sehingga omzet penjualan meningkat.
6. Peningkatan pengetahuan dan jiwa wirausaha, sehingga mereka sanggup mengadakan perubahan-perubahan (inovasi) dalam menjalankan usahanya guna memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan.

### **BAB III**

#### **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan IbM ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Kelompok Wanita Tani (KWT) sebagai produsen makanan hasil pertanian (pangan lokal). Kegiatan dilakukan dengan berbagai metode, dengan harapan dapat memberikan kemudahan bagi peserta dalam menerima materi kegiatan.

Adapun metode yang digunakan adalah ceramah, tanya jawab, demonstrasi dan latihan/praktik baik kelompok maupun individu serta diskusi. Ceramah dan tanya jawab digunakan untuk:

1. Menjelaskan materi berupa konsep , jenis dan karakteristik bahan, teknik pembuatan/pengolahan, formulasi/komposisi produk, porsi, teknik penyajian/pengemasan serta keamanan makanan.
2. Menjelaskan materi manajemen usaha dan pemasaran yaitu: penguatan aspek motivasi usaha, administrasi/pembukuan dan penetapan harga jual

Metode demonstrasi dan latihan (praktik), digunakan untuk:

1. Menunjukkan suatu proses kerja sehingga dapat memberikan kemudahan bagi peserta pelatihan dalam memahami materi kegiatan praktik.
2. Kegiatan praktik oleh peserta untuk menunjukkan dan mempraktikkan secara optimal semua teknik-teknik dalam pembuatan, penyajian/pengemasan, keamanan makanan dan pembuatan pembukuan serta tertib administrasi. Adanya kombinasi dari metode ini, diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para peserta kegiatan secara optimal.

Metode diskusi digunakan dalam kegiatan ini sebagai upaya untuk dapat lebih memahami permasalahan-permasalahan yang dihadapi mitra baik yang terkait dengan materi kegiatan ataupun berbagai hal baik yang sifatnya mendukung maupun menghambat. Dengan metode diskusi diharapkan permasalahan-permasalahan bisa dicarikan solusi secara bersama-sama.

## **BAB 1V**

### **KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI**

#### **A. Kinerja LPPM dalam kegiatan PPM**

Kinerja LPPM Universitas Negeri Yogyakarta dalam bidang pengabdian kepada masyarakat sangat baik. Pihak LPPM senantiasa memberikan semangat dan motivasi kepada seluruh dosen untuk melaksanakan program pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk apapun. Pihak LPPM juga melakukan pemantauan secara berkala terhadap pelaksanaan PPM yang sedang berjalan, dengan tujuan untuk mengendalikan kualitas dari setiap kegiatan pengabdian yang sedang berjalan.

#### **B. Keahlian yang diperlukan**

Keahlian yang diperlukan dalam kegiatan ini adalah bidang rekayasa teknologi tepat guna (proses dan produk) manajemen usaha dan pemasaran, untuk itu keanggotaan dalam tim pengabdian ini menyesuaikan dengan jenis keahlian yang dibutuhkan.

Ketua tim dijabat oleh Sutriyati Purwanti, M.Si, dosen Proram Studi Pendidikan Teknik Boga dengan bidang keahlian Manajemen Usaha Boga dan Pemasaran. Berpengalaman dalam kegiatan PPM baik internal maupun eksternal dari DP2M (Vucer dan IbM), Kerjasama dengan KPDT, Desperidag, sebagai instruktur dalam kegiatan pengembangan usaha kecil dan pemberdayaan masyarakat

Anggota pelaksana adalah Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd memiliki *skill* dalam bidang Teknologi Pengolahan Makanan dan Tata Boga. Memiliki pengalaman dalam hal rekayasa proses dan produk berbagai olahan makanan, gizi dan keamanan makanan. Berpengalaman dalam kegiatan PPM baik internal maupun dari DP2M (Vucer dan IbM), sebagai instruktur dalam kegiatan pengembangan usaha kecil dan pemberdayaan masyarakat .

Kegiatan ini juga melibatkan dua mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga Semester terakhir yaitu Cristiyana Sulistyaningsih, NIM 10511241027 dan Adelia Narida, NIM 10511241007, tujuannya untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa sekaligus mengaplikasikan ilmu dan kompetensi yang

dimilikinya, supaya nantinya setelah menyelesaikan kuliah/studinya tidak canggung lagi berhadapan dan terjun di masyarakat.

Dengan demikian *skill* yang dimiliki oleh tim pelaksana kegiatan Ipteks ini sangat relevan dengan kegiatan yang akan dilaksanakan, sehingga dengan keahlian dan pengalaman tersebut akan dapat menunjang keberhasilan pelaksanaan kegiatan Ipteks bagi Masyarakat ini

Berdasarkan beberapa *critical point* yang ada di masing-masing pihak yang terkait dalam kegiatan pelatihan ini, maka bentuk kerjasama ini diharapkan akan menghadirkan sinergisme yang amat strategis dan positif antara lembaga perguruan tinggi dengan kelompok produsen makanan lokal yang ada di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta. Keterkaitan judul pelatihan dalam bidang IbM ini sangat berguna untuk membantu secara aktif pada pengembangan, pelatihan serta keterampilan di masyarakat sasaran.

## BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

Sesuai dengan kegiatan yang telah direncanakan, maka hasil yang telah dicapai dalam kegiatan adalah:

1. Kegiatan pengabdian diawali dengan tahap persiapan yaitu melakukan koordinasi dengan Tim Pengabdian untuk menentukan kegiatan awal ataupun jadwal yang harus disusun, pada tahap ini juga diadakan pembagian tugas masing-masing tim dan anggotanya sesuai dengan bidang keahlian masing-masing. Berdasarkan hasil kesepakatan dengan kelompok sasaran pelatihan di laksanakan dengan jadwal sebagaimana tabel 3.

Tabel 3. Jadwal Kegiatan

Program IbM kelompok Produsen Makanan Berbasis Pangan Lokal  
Sebagai Upaya Memperluas Jaringan Pemasaran

<b>Hari/ tanggal</b>	<b>Jam</b>	<b>Kegiatan/Materi</b>	<b>Tempat</b>
Kamis/ 26 Juni 2014	14.00- Selesai	Penyampaian materi: pengetahuan & pemilihan bahan pangan lokal, teknik olah, formulasi produk, sanitasi higiene dan pengemasan.	Jl. Pakel Baru Utara no. 33 (Rumah Ibu Herwi Popo)
Jumat/ 27 Juni 2014	14.00-Selesai	Praktik pengolahan makanan berbahan dasar: pisang, singkong, tepung casava dan tepung mocaf	Jl. Pakel Baru Utara no. 33 (Rumah Ibu Herwi Popo)
Senin/ 18 Agustus 2014	11.00- Selesai	Manajemen usaha Pelatihan: peningkatan pembuatan pembukuan: buku pembelian, (b) buku penjualan, (c) buku kas, (d) buku neraca, (e) laporan rugi/laba. Pemasaran: penetapan harga jual & rancangan strategi pemasaran	Jl. Pakel Baru Utara no. 33 (Rumah Ibu Herwi Popo)
Sabtu/ 23 Agustus 2014	10.00 - selesai	Evaluasi kegiatan: praktik	Jl. Pakel Baru Utara no. 33 (Rumah Ibu Herwi Popo)
Agustus 2014		Monitoring dan pendampingan	Lokasi masing-masing KWT
September 2014		Monitoring dan pendampingan	Lokasi masing-masing KWT
Oktober – Desember 2014		Pendampingan	Lokasi masing-masing KWT

2. Pada tahap awal kegiatan pengabdian dimulai dengan kegiatan peningkatan kemampuan dalam hal pemilihan bahan, penimbangan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi /komposisi produk, pengemasan dan keamanan makanan yang dibuat dan makanan yang dihasilkan lebih terstandar baik dari sisi rasa, bentuk, tekstur, porsi, penampilan maupun higienitasnya. Kegiatan ini dilaksanakan dengan metode ceramah, tanya jawab dan diskusi. Materi kegiatan pelatihan telah disusun oleh Tim Pengabdian dengan tampilan sederhana karena menyesuaikan dengan kelompok sasaran yang tidak banyak waktu luang sehingga materi disajikan secara ringkas. Metode Diskusi dirasa lebih tepat dilakukan karena kelompok sasaran juga sudah mempunyai pengalaman yang cukup berkaitan dengan pengolahan makanan.

Dokumentasi pelaksanaan kegiatan:



Gambar 6. Penyampaian Materi Pangan Lokal oleh Tim PPM

3. Pada tahap selanjutnya upaya peningkatan ketrampilan dalam membuat diversifikasi olahan makanan berbasis pangan lokal dilakukan dengan praktik secara langsung membuat olahan pangan lokal antara lain: kembang goyang cassava, madusari, onbykook dari tepung casava, macaron kelapa, sagu keju coklat, pelangi singkong dan cake pisang kukus. Pada tahap ini diawali dengan metode demonstrasi oleh Tim Pengabdian dengan dibantu mahasiswa Prodi Boga, Tim menjelaskan bahan, alat dan prosedur pembuatan produk secara rinci kemudian dilanjutkan praktik oleh peserta pengabdian secara berkelompok.



Masing-masing kelompok di bawah panduan dan pengawasan Tim, sehingga semua kegiatan yang dilakukan dapat terpantau dengan baik.



Gambar 7. Penjelasan materi praktik dan demonstrasi oleh tim PPM



Gambar 8. Kegiatan praktik yang dilakukan oleh peserta



Gambar 9. Kegiatan praktik yang dilakukan oleh peserta



Gambar 10. Praktik yang dilakukan oleh para peserta



Gambar 11. Praktik Yang Dilakukan Oleh Para Peserta



Gambar 12. Olahan Makanan Lokal Hasil Pelatihan





Gambar 13. Olahan Makanan Lokal Hasil Pelatihan



Gambar 14. Olahan Makanan Lokal Hasil Pelatihan

Pelaksanaan kegiatan ini juga di publikasikan melalui Surat Kabar Bernas pada tanggal 27 Juni dan 30 Agustus 2014.







Gambar 16. Bantuan Peralatan Oven Dan *Steamer* Untuk Meningkatkan Kualitas Dan Kuantitas

5. Pemberian materi manajemen usaha dan pemasaran. Materi mencakup penguatan aspek motivasi usaha, administrasi/pembukuan, penetapan harga jual dan peningkatan aktivitas dan jaringan pemasaran. Hasil dari kegiatan ini yaitu: 1) peserta meningkat pengetahuan dan jiwa wirausahanya, sehingga diharapkan mereka sanggup mengadakan perubahan-perubahan (inovasi) dalam menjalankan usahanya guna memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan. 2) tertatanya manajemen usaha dengan adanya pembukuan usaha secara tertib, minimal 5 buku yaitu: (a) buku pembelian, (b) buku penjualan, (c) buku kas, (d) buku neraca, (e) laporan rugi/laba, 3) meningkat pengetahuannya dalam menetapkan/menghitung harga jual serta kemampuan dalam menggunakan jenis/ragam media pemasaran dan strategi pemasaran, sehingga diharapkan jangkauan pemasaran menjadi luas. Untuk pemasaran diberikan juga materi pemasaran secara *on-line* dengan pembuatan Web. Materi diberikan secara teori dan praktik.



Gambar 17. Penyampaian Materi Manajemen Usaha & Pemasaran

#### 6. Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

**Evaluasi pengetahuan** (materi teori) dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui sejauhmana peserta pelatihan dapat menyerap materi pelatihan yang sudah diberikan. Aspek pengetahuan mencakup: pemilihan bahan, penimbangan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi /komposisi produk, pengemasan dan keamanan makanan. Alat ukur yang digunakan untuk mengetahui kemampuan tersebut berupa tes lisan (tanya jawab), tes lisan terdiri lima butir soal. Indikator keberhasilan ditetapkan apabila peserta tes dapat menjawab lebih dari 75% pertanyaan yang disampaikan oleh tim pengabdian. Hasil penilaian dapat diketahui bahwa penguasaan materi kognitif dikategorikan berhasil baik. Peserta rata-rata dapat menjawab empat dari lima pertanyaan yang disampaikan, mencapai 80 %.

**Evaluasi Praktik** berupa pembuatan produk olahan makanan lokal. Evaluasi praktik dilakukan dengan mengadakan lomba membuat berbagai olahan makanan lokal. Peserta lomba dibuat kelompok masing-masing peserta terdiri dari dua (2 orang) dalam lomba tersebut muncul 16 kreasi makanan menggunakan bahan pangan lokal. Aspek yang dinilai dari evaluasi praktik (lomba) yaitu: rasa, warna, penyajian/penampilan dan kreativitas. Dari 16 kreasi makanan tersebut diambil enam (6) juara yaitu: juara 1,2,3 dan juara harapan 1,2 dan 3. Dari hasil evaluasi praktik (lomba) dapat diketahui bahwa lebih dari 80% peserta trampil dalam membuat makanan/kudapan berbasis pangan lokal, hal ini dapat dilihat dari hasil



makanan berbahan lokal yang dibuat yaitu sudah memenuhi kreteria antara lain: kreatif,bervariasi(rasa,bahan,teknik olah), ragam/jenisnya,pengemasan/penyajian/penampilan, porsi dan higienitasnya.

Dari aspek manajemen, tertatanya manajemen usah yaitu dengan adanya pembukuan usaha secara tertib (mempunyai buku: pembelian, penjualan, kas, neraca dan laporan rugi/laba).



Gambar 18. Kegiatan Lomba Membuat Kreasi Makanan Berbahan Pangan Lokal Sekaligus Evaluasi Praktik

Diakhir kegiatan tim PPM memberikan instrumen motivasi berwirausaha pada peserta kegiatan dan hasilnya dari 30 peserta, 40 % atau 12 orang peserta memiliki motivasi sangat tinggi, 50% atau 15 orang memiliki motivasi tinggi, dan 10% atau 3 peserta motivasi berwirausahanya cukup.

Pelaksanaan kegiatan tidak terlepas dari adanya faktor pendukung dan faktor penghambat. Berbagai faktor pendukung yang berpengaruh sehingga kegiatan

dapat berjalan dengan lancar adalah: 1) kerjasama, partisipasi aktif serta komitmen yang tinggi dari peserta pelatihan, 2) tersedianya/kemudahan memperoleh bahan baku untuk pengembangan produk sehingga turut memberikan motivasi bagi peserta pelatihan. Secara teknis tidak ada faktor penghambat artinya dari awal pelaksanaan kegiatan, penyusunan materi, dan evaluasi akhir dapat diselesaikan dengan baik. Kendala yang dihadapi yaitu antara lain berkaitan dengan waktu pelaksanaan yang hampir bersamaan dengan bulan Ramadhan sehingga pelaksanaan selanjutnya tertunda sampai setelah Hari Raya Idul Fitri, tetapi hal tersebut tidak menjadikan hambatan yang berarti.



## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan uraian laporan di atas dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan kegiatan pengabdian dapat berjalan lancar sesuai dengan rencana dan jadwal yang telah dibuat sebelumnya.

#### **A. Simpulan**

1. Peserta kegiatan meningkat pengetahuan dan ketrampilannya dalam pengolahan makanan berbasis pangan lokal, meliputi: pemilihan bahan, penimbangan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi /komposisi produk, pengemasan dan keamanan makanan yang dibuat, sehingga makanan yang dihasilkan lebih terstandar baik dari sisi rasa, bentuk, tekstur, porsi, penampilan maupun higienitasnya.
2. Kualitas dan kuantitas olahan makanan lokal yang dihasilkan meningkat dengan bantuan peralatan yang diberikan berupa oven dan *steamer*
3. Bertambahnya jenis atau ragam makanan berbasis pangan lokal yang dihasilkan, sehingga peluang pasar dan pangsa pasar menjadi lebih besar
4. Memiliki jaringan pemasaran yang lebih luas dengan menerapkan berbagai strategi pemasaran, sehingga omzet penjualan meningkat.
5. Meningkatnya pengetahuan dan kompetensi dalam menjalankan manajemen usahanya, sehingga mitra lebih baik dalam menjalankan bisnisnya.

#### **B. Saran**

1. Peserta kegiatan perlu senantiasa mengembangkan variasi makanan berbasis pangan lokal yang dibuat, untuk mengatasi kebosanan dan agar bisa tetap diterima konsumen.
2. Kerjasama, saling tukar informasi dan komunikasi antara sesama produsen makanan berbasis pangan lokal perlu senantiasa ditingkatkan, sebagai salah satu upaya memperluas jaringan pemasaran.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bilson Simamora. 2001. *Memenangkan Pasar Dengan Pemasaran Efektif dan Profitabel*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Dwiyati Pujimulyani. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- F.G. Winarno.1994. *Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Pustaka Sinar harapan.
- Jafar Hafsah. 2004. *Upaya Pengembangan Usaha Kecil Dan Menengah (UKM)*.Infokop Nomor 25 Tahun XX.
- Noer Soetrisno. 2002. *Pengembangan UKM, Ekonomi Rakyat Dan Penanggulangan Kemiskinan*. Jakarta.
- Tarsis Tarmudji. 1996. *Prinsip-prinsip Wirausaha*. Yogyakarta: Liberty.
- Toha, M . 1997. *Permasalahan Industri Kecil Kotamadya Yogyakarta*. Yogyakarta : IKIP Irats.

# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Surat Perjanjian Internal Program Pengabdian Masyarakat

**LAMPIRAN 2**



**ERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**  
**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**  
Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta 55281  
Telp. (0274) 550839 Fax. (0274) 518617, e-mail: [lppm.uny@gmail.com](mailto:lppm.uny@gmail.com)

**SURAT PERJANJIAN INTERNAL**  
**PELAKSANAAN PROGRAM PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (PPM)**  
**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**Nomor : 13/Sub Kontrak-PPM Mono Tahun/UN34.21/2014**

Pada hari ini, Senin tanggal tujuh belas bulan Maret tahun dua ribu empat belas, kami yang bertanda tangan di bawah ini :

1. Dr. Widarto, M.Pd : Sekretaris Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Negeri Yogyakarta yang berkedudukan di Yogyakarta dalam hal ini bertindak untuk dan atas nama perguruan tinggi tersebut, selanjutnya disebut : **PIHAK PERTAMA**
2. SUTRIYATI PURWANTI, M.Si : Ketua Tim Pelaksana Program IPTEK bagi Masyarakat (IbM), yang beralamat di Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, selanjutnya disebut: **PIHAK KEDUA**

Kedua belah pihak berdasarkan :

1. DIPA Universitas Negeri Yogyakarta No: SP DIPA-023.04.2.189946/2014 tanggal 05 Desember 2013
2. Surat Keputusan Direktur Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Ditjen Pendidikan Tinggi nomor 0263/E5/2014 tanggal 24 Januari 2014 tentang Penetapan Penerima Hibah Penelitian, Program Pengabdian kepada Masyarakat, dan Program Kreativitas Mahasiswa tahun 2014.
3. Surat Perjanjian Pelaksanaan Kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat antara Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat UNY selaku Pejabat Pembuat Komitmen LPPM UNY dengan Sekretaris Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat UNY selaku Penanggung Jawab Pelaksanaan Kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat Skim: Ipteks bagi Masyarakat (IbM) Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2014 nomor: 241a/IbM/UN34.21/2014 tanggal 17 Maret 2014.

Menyatakan sepakat mengadakan Perjanjian Pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat (PPM) Ipteks bagi Masyarakat dengan ketentuan dan syarat-syarat sebagaimana tercantum dalam pasal-pasal berikut:

**P a s a l 1**  
**Ruang Lingkup Pekerjaan**

**PIHAK PERTAMA** memberikan tugas kepada **PIHAK KEDUA**, dan **PIHAK KEDUA** menerima tugas tersebut untuk mengkoordinir dan bertindak selaku penanggung jawab administrasi kegiatan pelaksanaan Program Ipteks bagi Masyarakat, dengan judul dan Tim Pelaksana sebagai berikut :

1. Judul :  
"IbM Kelompok Produsen Makanan Berbasis Pangan Lokal  
Sebagai Upaya Memperluas Jaringan Pemasaran  
".

LPPM UNIV. NEGERI YOGYAKARTA

Halaman : 1

2. Ketua Tim Pengabdian : SUTRIYATI PURWANTI, M.Si  
Anggota : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

**P a s a l 2**  
**Jangka Waktu Pelaksanaan**

**PIHAK KEDUA** harus menyelesaikan Program Ipteks bagi Masyarakat yang dimaksud pasal 1 selambat-lambatnya 229 (dua ratus dua puluh sembilan) hari kalender dan akan selesai pada tanggal 31 Oktober 2014 terhitung saat perjanjian ini ditandatangani oleh kedua belah pihak.

**P a s a l 3**  
**Penyerahan Hasil Pekerjaan**

1. **PIHAK KEDUA** harus menyerahkan Laporan Akhir pelaksanaan Program Ipteks bagi Masyarakat dan artikelnya kepada **PIHAK PERTAMA** sebanyak 6 (enam) eksemplar (lampiran foto asli 2 eksemplar), *soft file* dalam bentuk CD 2 keping, serta ringkasan (abstrak) dalam bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris.
2. Laporan Hasil pelaksanaan Program Ipteks bagi Masyarakat tersebut pada Pasal 3 ayat (1) dan (2) harus memenuhi ketentuan sebagai berikut :
  - a. Bentuk/Ukuran kertas Kuarto (A4)
  - b. Warna sampul/kulit : Hijau Muda
  - c. Pada bagian bawah dari cover/sampul laporan tertulis :

Dibiayai oleh Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat  
Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan  
sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Kegiatan PPM Skim: Ipteks bagi Masyarakat  
Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2014  
Nomor: 241a/IbM/UN34.21/2014 tanggal 17 Maret 2014

**P a s a l 4**  
**Biaya Pelaksanaan Kegiatan**

Biaya pelaksanaan kegiatan sebagaimana tersebut dalam Pasal 1 seluruhnya sebesar Rp. 39.000.000,00 (Tiga puluh sembilan juta rupiah).

**P a s a l 5**  
**Tata Cara Pembayaran**

Pembayaran biaya pelaksanaan kegiatan tersebut dalam pasal 4 dilakukan oleh **PIHAK PERTAMA** kepada **PIHAK KEDUA** melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat UNY secara bertahap sebagai berikut:

- a. Tahap Pertama (70%) sebesar Rp. 27.300.000,00 (Dua puluh tujuh juta tiga ratus ribu rupiah) setelah Surat Perjanjian ditandatangani oleh kedua belah pihak.
- b. Tahap kedua (30%) sebesar Rp. 11.700.000,00 (Sebelas juta tujuh ratus ribu rupiah) setelah **PIHAK KEDUA** menyerahkan Laporan Akhir Hasil Kegiatan Program Ipteks bagi Masyarakat, kepada **PIHAK PERTAMA** disertai Berita Acara Penyerahan Laporan Akhir Kegiatan Program Ipteks bagi Masyarakat kepada **PIHAK PERTAMA**, yang ditandatangani oleh Pejabat Pembuat Komitmen Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat UNY.

P a s a l 6  
Perubahan Pelaksana, Mitra Kerja, Lokasi, Jangka Waktu dan Jabatan

- (1) Apabila PIHAK KEDUA, karena satu dan lain hal bermaksud mengubah pelaksana/Mitra Kerja/Lokasi/ Jangka waktu pelaksanaan Program Ipteks bagi Masyarakat, yang telah disepakati dalam Surat Perjanjian ini, PIHAK KEDUA harus mengajukan permohonan perubahan tersebut kepada PIHAK PERTAMA.
- (2) Perubahan Pelaksana/Mitra Kerja/Lokasi/Jangka waktu pelaksanaan Program Ipteks bagi Masyarakat, tersebut pada ayat (1) dapat dibenarkan apabila mendapatkan persetujuan lebih dahulu dari PIHAK PERTAMA.
- (3) Dalam hal PIHAK KEDUA berhenti atau berhalangan dalam melaksanakan fungsi pada jabatannya sebelum Pelaksanaan Perjanjian ini selesai seluruhnya, maka PIHAK KEDUA wajib menyerah terimakan tanggungjawab tersebut kepada Pejabat baru yang ditunjuk menggantikannya.
- (4) Dalam hal Ketua Pelaksana Kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat yang termasuk pada Pasal 1 tidak dapat melaksanakan program tersebut sepenuhnya, maka PIHAK KEDUA menunjuk penggantinya.

P a s a l 7  
Pengenaan Pajak

Pengenaan pajak-pajak atas setiap pembayaran Pelaksanaan Program Ipteks bagi Masyarakat seperti tersebut pada pasal 5 akan mengikuti ketentuan yang berlaku.

P a s a l 8  
Sanksi

- (1) Bagi Pelaksana Kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat yang menyerahkan Laporan Hasil Program Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat melampaui batas waktu dalam tahun anggaran yang sedang berjalan, sehingga batas waktu proses pencairan biaya telah berakhir, maka seluruh biaya yang belum dapat dicairkan, dinyatakan hangus (tidak dapat dicairkan kembali).
- (2) Apabila sampai batas penyelesaian Kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat, PIHAK KEDUA belum juga menyerahkan hasil pekerjaan seluruhnya kepada PIHAK PERTAMA, maka PIHAK KEDUA dikenakan denda sebanyak 1% (satu permil) setiap hari keterlambatan terhitung dari tanggal jatuh tempo yang telah ditetapkan sampai setinggi-tingginya 5% (lima persen) dari nilai Surat Perjanjian Pelaksanaan Program Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat.
- (3) Dalam hal PIHAK KEDUA tidak dapat memenuhi Perjanjian Pelaksanaan Kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat ini (prestasi kerja 0%, hasil kerja buruk, yang terekam pada saat pemantauan), maka PIHAK KEDUA dapat dikenakan sanksi berupa pemberhentian sepihak atas dana sisa yang belum dibayarkan atau mengembalikannya kepada PIHAK PERTAMA dana Kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat yang telah diterimanya.

P a s a l 9  
Hak Cipta dan Biaya Materai

1. Hak Cipta Pelaksanaan Program Ipteks bagi Masyarakat tersebut berada pada Ketua Pelaksana, sedangkan untuk penggandaan/memperbanyak adalah wewenang PIHAK PERTAMA

2. Surat Perjanjian ini dibuat rangkap 2 (dua) dibubuhi materai cukup dan biaya materai dibebankan kepada PIHAK KEDUA

P a s a l 10  
Lain-lain

Hal-hal yang belum diatur dalam Surat Perjanjian ini akan ditentukan oleh kedua belah pihak secara musyawarah.

PIHAK KEDUA  
Ketua Tim Pelaksana,



SUTRIYATI PURWANTI, M.Si  
NIP 19611216 198803 2 001


PIHAK PERTAMA  
Sekretaris LPPM,



D. WIDARTO, M.Pd  
NIP 19631230 198812 1 001



## Lampiran 2. Berita Acara Seminar Awal Kegiatan PPM

	<b>KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN</b> <b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b> <b>LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT</b>			
	<b>BERITA ACARA SEMINAR AWAL</b> <b>PROGRAM PPM MONO TAHUN</b>			
	No. FRM/LPPM-PPM/419	Revisi : 03	Tgl : 25 April 2012	Hal 1 dari 1

Pada hari ini Kamis, tanggal 05 bulan Juni tahun 2014 telah diselenggarakan Seminar Awal Program PPM MONO TAHUN (IbM) tahun 2014.

Judul Kegiatan:

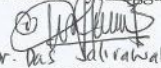
IbM kelompok produsen makanan berbasis Pangan Lokal sebagai  
upaya memperluas jaringan pemasaran.

Ketua Tim: Subiyat Purwanti, MSi NIP. ....

Seminar bertempat di Ruang Sidang LPPM, dihadiri oleh sejumlah 24 orang. Notulis yang bertugas adalah Fenny Rahmawati, MSi


Hal-hal yang diperoleh sebagai simpulan dari Seminar Awal PPM:

1. \* Makanan pangan lokal harusnya mahal dng aspek pemasaran juga diperhatikan.  
\* pendampingan pada pelatihan
2. \* subjek / target sasaran lebih dijelaskan.  
\* Tata tulis / pemasaran (R. buat secara berurutan)
3. \* perlu dijelaskan jenis makanan berbasis lokal itu apa saja.  
\* pendampingan pemasaran.
4. \* sumber bahan bahan apakah yg sudah yg sdh dpt memenuhi.  
\* Luaran : prosedur nya bukas pelatihan

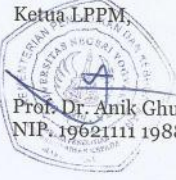
Panitia Penyelenggara  
  
Dr. Anik Ghufon, MSi  
 NIP. 19651016 199203 2 001

Mengetahui:

Wakil Peserta,


  
Tiwi Suharnini, MSi  
 NIP. ....

Ketua LPPM,



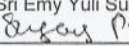






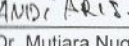






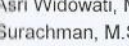






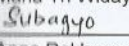



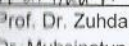



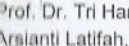












  
Prof. Dr. Anik Ghufon  
 NIP. 19621111 198803 1 001



### Lampiran 3. Daftar Hadir Kegiatan Seminar Awal

		LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA FORM DAFTAR HADIR SEMINAR AWAL PPM PROGRAM IbM, IbPE, & KKN-PPM TAHUN ANGGARAN 2014	
No. FRM/LPPM/416		Revisi : 03	Tgl : 25 April 2012

Hari/tanggal : Kamis, 5 Juni 2014  
 Waktu : 08.00- selesai  
 Tempat : Ruang Sidang Lt.2 LPPM UNY


No.	Nama	Jabatan/Alamat	Tanda Tangan
1	Enny Zuhnikhayati, M.Kes.	Ketua Tim IbM/FT	1. 
2	Sri Emy Yuli Suprihatin, M.Si	Anggota	2. 
3		Mitra Kerja	3. 
4	Sri Palupi, M.Pd	Ketua Tim IbM/FT	4. 
5	Yuriani, M.Pd	Anggota	5. 
6		Mitra Kerja	6. 
7	Dr. Widarto, M.Pd	Ketua Tim IbM/FT	7. 
8	Jarwo Puspito, M.P.	Anggota	8. 
9		Mitra Kerja	9. 
10	Dr. Mutiara Nugraheni, M.Si	Ketua Tim IbM/FT	10. 
11	Titin Hera Widi H., M.Pd	Anggota	11. 
12		Mitra Kerja	12. 
13	Dr. Tadkiroatun Musfiroh, M.Hum	Ketua Tim IbM/FBS	13. 
14	Suhaeni M. Saleh, M.A.	Anggota	14. 
15		Mitra Kerja	15. 
16	Asri Widowati, M.Pd	Ketua Tim IbM/FMIPA	16. 
17	Surachman, M.S.	Anggota	17. 
18		Mitra Kerja	18. 
19	Hesti Mulyani, M.Hum	Ketua Tim IbM/FBS	19. 
20	<del>Dr. Purwadi, M.Hum</del>	Anggota	20. 
21		Mitra Kerja	21. 
22	Minta Harsana, M.Sc.	Ketua Tim IbM/FT	22. 
23	Maria Tri Widayati, M.Pd	Anggota	23. 
24		Mitra Kerja	24. 
25	Anna Rakhmawati, M.Si	Ketua Tim IbM/FMIPA	25. 
26	Bukinah, M.Pd	Anggota	26. 
27		Mitra Kerja	27. 
28	Prof. Dr. Zuhdan Kun Prasetyo, M.	Ketua Tim IbM/FMIPA	28. 
29	Dr. Muhsinatun Siasah Masruri	Anggota	29. 
30		Mitra Kerja	30. 
31	Prof. Dr. Tri Hartiti Retnowati, M.Pd	Ketua Tim IbM/FBS	31. 
32	Arsianti Latifah, M.Sn	Anggota	32. 
33		Mitra Kerja	33. 
34	Suwarna, M.Pd	Ketua Tim IbM/FBS	34. 
35	Iswahyudi, M.Hum	Anggota	35. 
36		Mitra Kerja	36. 

No.	Nama	Jabatan/Alamat	Tanda Tangan
80	Drs. Yuli Astono, M.Si	Ka. Tim KKN-PPM/FMIPA	80
81	Drs. Slamet, MT., M.Pd	Anggota	81
82	Lisa Lindawati	Mitra Kerja	82
83	Drs. Triatmanto, M.Si	Ka. Tim KKN-PPM/FMIPA	83
84	Bada Haryadi, M.Pd	Anggota	84
85		Mitra Kerja	85
86	Drs. Suyoso, M.Si	Ka. Tim KKN-PPM/FMIPA	86
87	Budi Purwanto, M.Si	Anggota	87
88	Nayan Subadana	Mitra Kerja	88
89	Dr. Siti Hamidah, M.Pd	Pembahas	89
90	Dr. Sukidjo, M.Pd	Pembahas	90
91	Dr. Sari Rudiati, M.Pd	Pembahas	91
92	Dr. Sunarso, M.Si	Pembahas	92
93	Dr. Sukardiyono, M.Si	Pembahas	93
94	Dr. Tomoliyus, MS.	Pembahas	94

Dr. MARSUDI

Ketua LPPM,  
Prof. Dr. Anik Ghufon  
NIP 19621111 198803 1 001

Lampiran 5. Berita Acara Seminar Akhir

	KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN			
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA			
	LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT			
BERITA ACARA SEMINAR AKHIR PPM				
No. FRM/LPPM-PPM/419		Revisi : 00	Tgl : 1 September 2014	Hal 1 dari 1

Pada hari ini Rabu, tanggal 15 bulan Oktober tahun 2014 telah diselenggarakan Seminar Akhir Program PPM MONO TAHUN (IbM) tahun 2014.

Judul Kegiatan:  
IbM. Kelompok Produsen Makanan Berbasis Pangan  
Utah sebagai upaya memperluas jaringan  
Pemasaran

Ketua Tim: Putriyah Purwanti MSi NIP. 19611216 198803 2 001

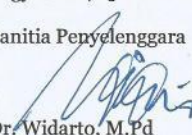
Seminar bertempat di Ruang Sidang LPPM Lt. 2, dihadiri oleh sejumlah \_\_\_\_\_ orang.  
Notulis yang bertugas adalah Hiryantho MSi

Hal-hal yang diperoleh sebagai simpulan dari Seminar Akhir PPM:


- Perlu perluasan pasar melalui packaging
- .....
- .....


Yogyakarta, 15 Oktober 2014


Panitia Penyelenggara

  
Dr. Widarto, M.Pd  
NIP. 19631230 198812 1 001

Mengetahui:


Wakil Peserta,  
  
Putriyah Purwanti MSi  
NIP. 19611216 198803 2 001

Ketua LPPM,  
  
Prof. Dr. Anik Ghufro  
NIP. 19621111 198803 1 001





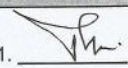

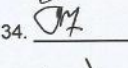

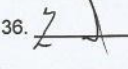
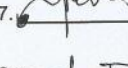
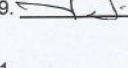
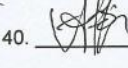


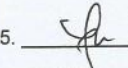



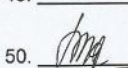

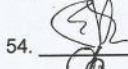




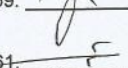
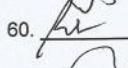

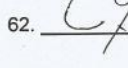

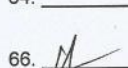
Lampiran 6. Daftar Hadir Kegiatan Seminar Akhir

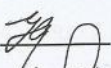

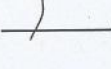
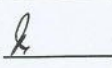
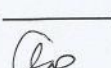

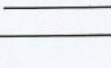


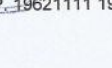



		LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA FORM DAFTAR HADIR SEMINAR AKHIR PPM DANA DIKTI & PPM DANA DIPA UNY TAHUN 2014	
No. FRM/LPPM-PPM/416		Revisi : 00	Tgl: 1 September 2014


Hal 1 dari 3

Hari/tanggal : Rabu, 15 Oktober 2014  
 Waktu : pk. 08.30 WIB - selesai  
 Tempat : Ruang Sidang Lt. 2 LPPM UNY

No.	Nama	Skim Penelitian	Tanda Tangan
1	Enny Zuhnikhayati, M.Kes	Ketua Tim IbM	1.
2	Sri Palupi, M.Pd	Ketua Tim IbM	2.
3	Dr. Widarto, M.Pd	Ketua Tim IbM	3.
4	Dr. Mutiara Nugraheni, MP.	Ketua Tim IbM	4.
5	Dr. Tadkiroatun Musfiroh, M.Hum	Ketua Tim IbM	5.
6	Asri Widowati, M.Pd	Ketua Tim IbM	6.
7	Hesti Mulyani, M.Hum	Ketua Tim IbM	7.
8	Minta Harsana, M.Sc	Ketua Tim IbM	8.
9	Anna Rakhmawati, M.Si	Ketua Tim IbM	9.
10	Prof. Dr. Zuhdan Kun Prasetyo,	Ketua Tim IbM	10.
11	Prof. Dr. Tri Hartiti R., M.Pd	Ketua Tim IbM	11.
12	Suwarna, M.Pd	Ketua Tim IbM	12.
13	Sutriyati Purwanti, M.Si	Ketua Tim IbM	13.
14	Tin Suharmini, M.Si	Ketua Tim IbM	14.
15	Ratnawati, M.Sc	Ketua Tim IbM	15.
16	Dr. Tien Aminatun, M.Si	Ketua Tim IbM	16.
17	Susila Kristianingrum, M.Si	Ketua Tim IbM	17.
18	Edy Purnomo, M.Pd	Ketua Tim IbPE	18.
19	Kiromim Baroroh, M.Pd	Ketua Tim IbPE	19.
20	Paryanto, M.Pd	Ketua Tim IbPE	20.
21	Zulfi Hendri, M.Sn	Ketua Tim IbPE	21.
22	Darmono, MT.	Ketua Tim IbPE	22.
23	M. Lies Endarwati, M.Si	Ketua Tim KKN-PPM	23.
24	Suranto, M.Pd., M.Si	Ketua Tim KKN-PPM	24.
25	Drs. Allesius Maryanto	Ketua Tim KKN-PPM	25.
26	Sударsono, M.Si	Ketua Tim KKN-PPM	26.
27	Yuli Astono, M.Si	Ketua Tim KKN-PPM	27.
28	Triatmanto, M.Si	Ketua Tim KKN-PPM	28.
29	Suyoso, M.Si	Ketua Tim KKN-PPM	29.
30	Dr. Arif Rohman, M.Si	PPM Pengemb.	30.

No.	Nama	Skim Penelitian	Tanda Tangan	
31	Dr. Soeharto	PPM Pengemb.	31. 	
32	Soni Nopembri, M.Pd	PPM Pengemb.		32. 
33	Dr. Widarto, M.Pd	PPM Pengemb.	33. _____	34. 
34	Asri Widowati, M.Pd	PPM Hasil Penelitian		
35	K. Ima Ismara, M.Kes	PPM Hasil Penelitian	35. 	36. 
36	Nur Kadarisman, M.Pd	PPM Hasil Penelitian		
37	Trie Wahyuni, M.Pd	PPM Hasil Penelitian	37. 	38. _____
38	Dr. Kastam Syamsi, M.Ed	PPM Hasil Penelitian		
39	Dr. Endang Mulyani, M.Si	PPM PUSLIT PPK	39. 	40. 
40	Anik Widiastuti, M.Pd	PPM PUSLIT PPK		
41	Penny Rahmawaty, M.Si	PPM PUSLIT PPK	41. _____	
42	Prof. Dr. Sri Atun	PPM PUSLIT PHP &		42. _____
43	Dr. Kasiyan, M.Hum	PPM PUSLIT PHP &	43. _____	
44	Dr. Arif Rochman, M.Si	PPM PUSLIT PPKO		44. 
45	Eka Novita Indra, M.Kes	PPM PUSLIT PPKO	45. 	
46	Siti Mulyani, M.Hum	PPM PUSLIT PPKO		46. 
47	Sri Harti Widyastuti, M.Hum	PPM PUSLIT BKLH	47. 	
48	Dr. Tien Aminatun, M.Si	PPM PUSLIT BKLH		48. _____
49	Yuliati, M.Kes	PPM PUSLIT BKLH	49. 	
50	Widyaningsih, M.Si	PPM PUSLIT PAUD &		50. 
51	Dr. Tadkiroatun Musfiroh, M.Hum	PPM PUSLIT PAUD &	51. _____	
52	Hiryanto, M.Si	PPM PUSLIT PAUD &		52. _____
53	M. Lies Endarwati, M.Si	PPM PUSLIT PSWG	53. 	
54	Eddy Sulistyowati, Apt., MS	PPM PUSLIT PSWG		54. 
55	Dr. Das Salirawati, M.Si	PPM PUSLIT PSWG	55. 	
56	Dr. Siti Hamidah, M.Pd	PPM PUSLIT		56. 
57	Badraningsih L., M.Kes	PPM PUSLIT	57. 	
58	Dr. Enny Zubaidah, M.Pd	PPM PUSLIT		58. 
59	Prof. Dr. Sudji Munadi	PPM PUSLIT KSPP	59. 	
60	Dr. Heri Retnawati	PPM PUSLIT KSPP		60. 
61	Prof. Dr. Kartowagiran	PPM PUSLIT KSPP	61. 	
62	Miftahuddin, M.Hum	PPM PUSLIT KKN &		62. 
63	Triatmanto, M.Si	PPM PUSLIT KKN &	63. _____	
64	Nur Rohmah Muktiani, M.Pd	PPM PUSLIT KKN &		64. _____
65	Marwanto, M.Hum	PPM PUSLIT KKN &	65. 	
66	Prof. Dr. Tomoliyus	Pembahas		66. 
67	Dr. Sukidjo, M.Pd	Pembahas	67. _____	

No.	Nama	Skim Penelitian	Tanda Tangan	
68	Dr. Zainur Rofiq, M.Pd	Pembahas	68.	
69	Dr. Sari Rudiwati, M.Pd	Pembahas	69.	
70	Dr. Sunarso, M.Si	Pembahas	70.	
71	Dr. Margana, M.Hum	Pembahas	71.	
72	Dr. Widarto, M.Pd	Pembahas	72.	
73	Dr. Sukardiyono, M.Si	Pembahas	73.	
74	Hiryanto, M.Pd	Notulis	74.	
75	Nur Rohmah M., M.Pd	Notulis	75.	
76	Dr. Widiyanto, M.Kes	Notulis	76.	
77	M. Lies Endarwati, M.Si	Notulis	77.	
78			78.	
79			79.	
80			80.	

Ketua LPPM,  
  
 Prof. Dr. Anik Ghufon, M.Pd  
 NIP. 19621111 198803 1 001



## Lampiran 7. Daftar Hadir Kegiatan Pelatihan

### LAMPIRAN 7

#### DAFTAR HADIR KEGIATAN IbM

#### "IbM Kelompok Produsen Makanan Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Memperluas Jaringan Pemasaran"

Hari/Tanggal : Kamis, 26 Juni 2014  
Kegiatan : Ceramah tentang pengetahuan bahan lokal, teknik pengolahan dan sanitasi hygiene makanan  
Tempat : Pakelbaru, Umbulharjo, Yogyakarta











No.	Nama	Kelompok Tani (KWT)	Tanda Tangan
1.	Rini Trengginiwati	Karya Manunggal	1.
2.	Titik Suhartini	"	2.
3.	Rubiah Putono	"	3.
4.	Merci PADJARINA	"	4.
5.	Linda Nurani	"	5.
6.	Iki Wahyuni	"	6.
7.	Ibu Sadjidoh	Sidomakmur	7.
8.	U MUDSARINI	— — —	8.
9.	Wasiyah	"	9.
10.	Chodiyah	Karya Manunggal	10.
11.	Suratri	"	11.
12.	Fadilah Nurh	Sidomakmur	12.
13.	Suwati	Sidomakmur	13.
14.	Yuniedh	— — —	14.
15.	Iko Nuzuliz N	Karya Manunggal	15.
16.	Dwi Yulielan	Sidomakmur	16.
17.	Utami Sofian	KWT Sidomakmur	17.
18.	Fandy Yulianto	Sidomakmur	18.
19.	Mamung	— — —	19.
20.	Nurhidayati	— — —	20.

Yogyakarta, Juni 2014  
Ketua Pelaksana


Sutriyati Purwanti, M.Si  
NIDN. 0016126108

**DAFTAR HADIR KEGIATAN IbM**  
**"IbM Kelompok Produsen Makanan Berbasis Pangan Lokal**  
**Sebagai Upaya Memperluas Jaringan Pemasaran"**

Hari/Tanggal : Kamis, 26 Juni 2014  
 Kegiatan : Ceramah tentang pengetahuan bahan lokal, teknik pengolahan dan sanitasi hygiene makanan  
 Tempat : Pakelbaru, Umbulharjo, Yogyakarta

No.	Nama	Kelompok Tani (KWT)	Tanda Tangan	
1.	Bu. Warningsih	Edelweis	1.	
2.	Rani Sugiyu	Sida Makmur	2.	
3.	NURLYLA MUNDIA	EDELWEIS	3.	
4.	Arifan	Sida Makmur	4.	
5.	ARIE GIYARTO	EDELWEIS	5.	
6.	Sukandi	-/-	6.	
7.	Nyadhyono	Pangreh Prolanta	7.	
8.	retile.	Sida Makmur	8.	
9.	Fandy Yulianto.	Edelweis	9.	
10.	Herwin K.	Edelweis	10.	
11.			11.	
12.			12.	
13.			13.	
14.			14.	
15.			15.	
16.			16.	
17.			17.	
18.			18.	
19.			19.	
20.			20.	

Yogyakarta, Juni 2014  
 Ketua Pelaksana





















  
 Sutriyati Purwanti, M.Si  
 NIDN. 0016126108




# DAFTAR HADIR KEGIATAN IbM

## "IbM Kelompok Produsen Makanan Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Memperluas Jaringan Pemasaran"

Hari/Tanggal : Jumat, 27 Juni 2014  
Kegiatan : Praktik Pengolahan Pangan Lokal  
Tempat : Pakelbaru, Umbulharjo, Yogyakarta

No.	Nama	Kelompok Tani (KWT)	Tanda Tangan	
1.	Buri Yulhelau	Edelwess	1.	
2.	Mumung P.		2.	
3.	Amban	Sido Makmur	3.	
4.	Chodiyah	Karya Manunggal	4.	
5.	Merci padjarung	—	5.	
6.	Herwi	Edelwess	6.	
7.	Amban	Sido Makmur	7.	
8.	Fandy p	Edelwess	8.	
9.	Serati	Karya Manunggal	9.	
10.	Linda	—	10.	
11.	Jamial	Sido Makmur	11.	
12.	Stewarti Uning	Sido Makmur	12.	
13.	MUDSARINI	—	13.	
14.	Fadilah musti	—	14.	
15.	Hj. NURKHA H.	Edelwess	15.	
16.	Wasi Rah		16.	
17.	Rini Trengginiwati	Karya Manunggal	17.	
18.	MIA Bury	Edelwess	18.	
19.	Ninilitu	—	19.	
20.	tukibah Gima	—	20.	












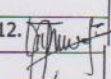








Yogyakarta, Juni 2014  
Ketua Pelaksana

  
Sutriyati Purwanti, M.Si  
NIDN. 0016126108


# DAFTAR HADIR KEGIATAN IbM

## "IbM Kelompok Produsen Makanan Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Memperluas Jaringan Pemasaran"

Hari/Tanggal : Jumat, 27 Juni 2014  
Kegiatan : Praktik Pengolahan Pangan Lokal  
Tempat : Pakelbaru, Umbulharjo, Yogyakarta

No.	Nama	Kelompok Tani (KWT)	Tanda Tangan	
1.	Dini Yulianti	Edelwess	1.	
2.	Mumung P.		2.	
3.	Ambar	Sido Makmur	3.	
4.	enodiyah	Karya Manunggal	4.	
5.	Merci padjuring	—	5.	
6.	Heru	Edelwess	6.	
7.	Ambar	Sido Makmur	7.	
8.	Fondy p	Edelwess	8.	
9.	Seratomu	Karya Manunggal	9.	
10.	Linda	—	10.	
11.	Yamial	Sido Makmur	11.	
12.	Suwarti Uning	Sido Makmur	12.	
13.	MUDSA RINI	—	13.	
14.	Fadilah musteti	—	14.	
15.	Hj. NURKHA H.	Edelwess	15.	
16.	Wasi Rah		16.	
17.	Rini Trengginiwati	Karya Manunggal	17.	
18.	MIA Bery	Edelwess	18.	
19.	Nin Lito	—	19.	
20.	Tukibah Gima	—	20.	

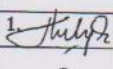









Yogyakarta, Juni 2014  
Ketua Pelaksana

  
Sutriyati Purwanti, M.Si  
NIDN. 0016126108


# DAFTAR HADIR KEGIATAN IbM

## "IbM Kelompok Produsen Makanan Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Memperluas Jaringan Pemasaran"

Hari/Tanggal : Jumat, 27 Juni 2014  
Kegiatan : Praktik Pengolahan Pangan Lokal  
Tempat : Pakelbaru, Umbulharjo, Yogyakarta

No.	Nama	Kelompok Tani (KWT)	Tanda Tangan
1.	LUBIAT BUTANA	KARTIA - M.	1. 
2.	Ibu Sadyah	Sida makhmur	2. 
3.	" Sukandi	Andelways	3. 
4.	Ika Nurulita N	Karya - M	4. 
5.	Ibu Rudi Sugip	Sida makhmur	5. 
6.	Suprihati		6. 
7.	Nurhidayati		7. 
8.	Utami Sofian	Sida makhmur	8. 
9.	Natalia brate w	Edelweiss	9. 
10.	Iri Widyumi	K Makhmur	10. 
11.			11.
12.			12.
13.			13.
14.			14.
15.			15.
16.			16.
17.			17.
18.			18.
19.			19.
20.			20.

Yogyakarta, Juni 2014  
Ketua Pelaksana

  
Sutriyati Purwanti, M.Si  
NIDN. 0016126108



# DAFTAR HADIR KEGIATAN IBM

## "IBM Kelompok Produsen Makanan Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Memperluas Jaringan Pemasaran"

Hari/Tanggal : Senin, 18 Agustus 2014  
Kegiatan : Praktik Pengolahan Diversifikasi Pangan Lokal dan Strategi Pemasaran  
Tempat : Pakelbaru, Umbulharjo, Yogyakarta

No.	Nama	Kelompok Tani (KWT)	Tanda Tangan
1.	Endang	Sido Makmur	1.
2.	Wasrah	Sido Makmur	2.
3.	Chodiyah	Karya M.	3.
4.	yuli	Karya M	4.
5.	Herwi Koeslamsa		5.
6.	Nurgle Muidin	Edelweis	6.
7.	Rizki Wahyuni	Karya M	7.
8.	Fadilah Rusli	Sido Makmur	8.
9.	Sevatar	Karya M	9.
10.	Ibu Saifulah	Halel Sido Makmur	10.
11.	Dan Yulislau	Edelweis	11.
12.	Rini Trengginiwati	Witosaban	12.
13.	Merci Fadjarina	- - -	13.
14.	Triik suhartini	- - -	14.
15.	UTAMI SOFIAN	*Sido Makmur	15.
16.	Sunarti Uning	Nalm	16.
17.	Ramba	Broto M	17.
18.	Lindi to	-	18.
19.	Kandi	-	19.
20.	Nurhidayati	Edelweis	20.

Yogyakarta, Agustus 2014  
Ketua Pelaksana

Sutriyati Purwanti, M.Si  
NIDN. 0016126108

# DAFTAR HADIR KEGIATAN IbM

## "IbM Kelompok Produsen Makanan Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Memperluas Jaringan Pemasaran"

Hari/Tanggal : Senin, 18 Agustus 2014  
Kegiatan : Praktik Pengolahan Diversifikasi Pangan Lokal dan Strategi Pemasaran  
Tempat : Pakelbaru, Umbulharjo, Yogyakarta

No.	Nama	Kelompok Tani (KWT)	Tanda Tangan
21.	Mia Bemp.	Edilwings	21.
22.	Hera RDS Lawet	7-	22.
23.	Fandy Yuhanto	7-	23.
24.	Supriyatin Ambar		24.
25.	Kuat Sugyo	Indomalum	25.
26.	Natalia Gode	7-	26.
27.	1 Kf	7-	27.
28.	Jamilah	7-	28.
29.	Linda Nuraini	Karya Harungga	29.
30.	Ika Nazulia	7-	30.
31.			31.
32.			32.
33.			33.
34.			34.
35.			35.
36.			36.
37.			37.
38.			38.
39.			39.
40.			40.

Yogyakarta, Agustus 2014  
Ketua Pelaksana

Sutriyati Purwanti, M.Si  
NIDN. 0016126108


# DAFTAR HADIR KEGIATAN IbM

## "IbM Kelompok Produsen Makanan Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Memperluas Jaringan Pemasaran"

Hari/Tanggal : Jumat, 29, Agustus 2014  
Kegiatan : Evaluasi Kegiatan IbM  
Tempat : Pakelbaru, Umbulharjo, Yogyakarta

No.	Nama	Kelompok Tani (KWT)	Tanda Tangan
1.	MIA BENY	Edelweis	1. MIA
2.	Fadilah Ikhlas	Sido Ml	2. FI
3.	Alud Larini	- 11 -	3. AL
4.	Yanti Bisantho	- 11 -	4. YB
5.	ARI GYARD	Edelweis	5. AG
6.	SURANW	K. Manunggal	6. SU
7.	Duri Yulhetano	Edelweis	7. DY
8.	Kandi	- 11 -	8. KA
9.	Yuli	K. Manunggal	9. YU
10.	Cwo di yah	- 11 -	10. CW
11.	Natalia Grace W	Edelweis	11. NA
12.	Nerai Fadharma	K. Manunggal	12. NE
13.	Titik Suhartini	- 11 -	13. TI
14.	Wosirah	Sido malmur	14. WO
15.	Suwarni Uning	Sido malmur	15. SU
16.	Z. Alip	Sido Mka	16. ZA
17.	Iris Hinto	Edelweis	17. IR
18.	Rud Sugipa	Sido malmur	18. RU
19.	Supriyati Purwanti	Edelweis	19. SP
20.	Nurtidayati	Edelweis	20. NU











Yogyakarta, Agustus 2014  
Ketua Pelaksana

  
Sutriyati Purwanti, M.Si  
NIDN. 0016126108


# DAFTAR HADIR KEGIATAN IbM

## "IbM Kelompok Produsen Makanan Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Memperluas Jaringan Pemasaran"

Hari/Tanggal : , Agustus 2014  
Kegiatan : Evaluasi Kegiatan IbM  
Tempat : Pakelbaru, Umbulharjo, Yogyakarta

No.	Nama	Kelompok Tani (KWT)	Tanda Tangan
21.	Weningst	EDULWASE	21. 
22.	Ny Sadulalah	Eida makanan	22. 
23.	Ny Ulami Gofian	- 4 -	23. 
24.	Rustiah Sutana	Karya Manunggal	24. 
25.	Rini Trengginiwati	Karya Manunggal	25. 
26.	K. Gede Yose	Eduwisata	26. 
27.	Nurlyla W	Eduwisata	27. 
28.	Herat Rosilawati	Eduwisata	28. 
29.	Fandy Pulianto	- 4 -	29. 
30.	ARIE GIATRO	- 4 -	30. 
31.			31.
32.			32.
33.			33.
34.			34.
35.			35.
36.			36.
37.			37.
38.			38.
39.			39.
40.			40.

Yogyakarta, Agustus 2014  
Ketua Pelaksana

  
Sutriyati Purwanti, M.Si  
NIDN. 0016126108



## Lampiran 8. Materi Kegiatan Pelatihan

### PENGETAHUAN BAHAN PANGAN LOKAL

#### 1. Pengertian Bahan Pangan Lokal

Pangan lokal adalah pangan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi sumber daya wilayah dan budaya setempat. Pangan lokal merupakan pangan yang sudah dikenal. Mudah diperoleh, beragam jenisnya, bukan impor dan dapat diusahakan untuk memenuhi kebutuhan sendiri bukan impor. Setiap daerah memiliki keunggulan pangan lokal yang berbeda-beda sesuai dengan tingkat konsumsi dan produksi. Dari pengembangan tersebut nantinya dapat dihasilkan aneka produk olahan pangan lokal yang berkualitas. Upaya pengembangan diharapkan dapat meningkatkan konsumsi pangan lokal yang beragam dan memenuhi standar gizi. Pangan lokal mulai digalakkan sebagai

#### 2. Pengelompokan Pangan Lokal

##### a. Umbi-umbian

Umbi-umbian adalah bahan nabati sumber karbohidrat yang diperoleh dari dalam tanah. Jenis umbi tersebut adalah: singkong, ubi jalar, garut, suweg, kimpul dan kentang hitam.

##### b. Biji-bijian (Sereal)

Biji-bijian atau sereal merupakan sumber karbohidrat yang diperoleh dari famili rumput-rumputan, seperti padi (beras dan beras ketan), jagung dan cantel.

##### c. Kacang-kacangan

Kacang-kacangan merupakan sumber protein nabati dan mempunyai daya guna yang luas. Jenisnya antara lain: kacang kedele, kacang hijau, kacang tanah, kacang merah, kacang koro, dan kacang gude.

##### d. Unggas

Kelebihan daging unggas adalah rendah kalori dan serat pendek, sehingga mudah dicerna. Jenis unggas di Indonesia, seperti: ayam, itik, entog dan burung



puyuh. Citarasa dan aroma daging yang khas disebabkan oleh adanya *zat-zat organic* yang disebut *zat ekstraktif*.

e. Telur

Telur mempunyai arti penting sebagai sumber zat besi serta protein dengan nilai biologis tinggi. Telur pada umumnya diperoleh dari unggas, seperti: ayam, itik, entog dan burung puyuh.

f. Ikan

Ikan memiliki komposisi sebanding dengan daging ternak. Ikan diperoleh dari laut dan air tawar. Jenis ikan lokal: gembung, tongkol, nila, wader, belut dan udang kali.

h. Sayuran dan buah

Sayuran dan buah-buahan merupakan sumber vitamin dan mineral. Beberapa jenis sayuran dan buah lokal adalah: kubis, bayam, daun singkong, rambutan, pisang, salak dan lain-lain.

## TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN LOKAL

Beberapa negara telah berupaya untuk mempertahankan makanan lokalnya agar mampu bersanding dengan berbagai makanan impor dengan cara memberikan sentuhan teknologi, sehingga dapat memperbaiki cara pengolahan, terjamin keamanan dan mutunya, serta pengemasannya.

Kriteria pemilihan jenis pangan lokal yang dapat dipakai antara lain adalah: a. Kesesuaian makanan dengan selera umum orang Indonesia yang menyukai makanan gurih, asin, pedas, manis, atau lainnya, b. Tersedianya bahan baku makanan secara luas, c. Kemudahan untuk mengolah atau memasak, d. Daya tahan makanan, e. nilai gizi dan kesehatan, f. Mudah dipasarkan (Wirosuhardjo: 1995). Kriteria yang digunakan didasarkan pada anggapan bahwa pangan lokal Indonesia harus efektif dan efisien. Efektif dalam arti dapat memenuhi kebutuhan baik perorangan, keluarga, maupun masyarakat secara luas. Efisien dalam pengolahan dan penyajian.

## TEKNOLOGI PENGOLAHAN JAGUNG

Jagung merupakan tanaman pangan yang dapat dipanen sesuai dengan kebutuhan atau pemanfaatannya. Jagung yang dipanen pada usia 60 hari setelah tanam (hst) disebut “baby corn” yang biasa digunakan untuk sayur; jagung yang dipanen pada usia 80-90 hst disebut jagung muda yang dapat digunakan untuk sayur dan dapat diolah menjadi berbagai bentuk olahan basah; serta jagung yang dipanen pada usia 100-140 hst disebut jagung tua yang biasa dikeringkan atau dipipil. Jagung tua ini yang digunakan sebagai bahan baku industri baik industri rumah tangga (kripik, marning, emping jagung) maupun industri besar (tepung maizena, minyak jagung, sirup, dll) (Siti Rahayu, dkk: 2004).

Jagung muda maupun tua dapat diolah menjadi berbagai makanan yang dapat meningkatkan nilai gizi dan nilai tambah. Pengolahan jagung dapat dikerjakan oleh ibu-ibu rumah tangga yang diharapkan dapat menambah penghasilan.

Berdasarkan warnanya terdapat tiga macam jagung. Jagung kuning, jagung putih dan jagung campuran. Biasanya jagung kuning dimanfaatkan untuk pembuatan emping jagung, kripik jagung dan sebagai bahan baku industri minyak. Sedangkan jagung putih digunakan untuk pembuatan tepung dan jenis makanan lain. Pengolahan jagung tua seperti emping jagung dan kripik jagung (tortila). Proses awal dua produk itu sama hanya bentuknya yang berbeda. Tortila merupakan makanan pokok orang Mexico. Tortila disajikan dengan penambahan jenis pangan lain seperti: ikan, daging, sayuran, serta ditambah dengan sauce. Namun di Indonesia tortilla merupakan makanan kecil. Dalam kegiatan ppm ini akan menyajikan cara pembuatan tortila yang diharapkan dapat dikembangkan di pedesaan untuk meningkatkan nilai tambah jagung dan digunakan sebagai usaha pengembangan pangan lokal.

## **TEKNOLOGI PENGOLAHAN KACANG TANAH**

Kacang tanah selain dapat langsung dikonsumsi juga merupakan tanaman industri. Biji kacang tanah mengandung protein antara 25 sampai 30 persen. Disamping itu mengandung lemak yang cukup tinggi antara 40 sampai 50 persen.

Kacang tanah dapat diolah menjadi berbagai macam makanan maupun sebagai bahan industri. Kacang tanah biasa dikonsumsi dalam berbagai bentuk, antara lain: sebagai sayur, saus, digoreng atau direbus.

Dengan pengolahan yang sederhana produk kacang tanah dapat menghasilkan berbagai hasil olahan yang dapat meningkatkan nilai tambah. Hasil olahan kacang tanah dapat berupa: kacang asin, kacang telur, bumbu pecel, dan lain-lain. Hasil olahan tersebut sangatlah sederhana, apabila dibina dan dikelola dengan baik akan meningkatkan nilai jualnya sekaligus dapat menambah pendapatan para petani khususnya.

## **SANITASI HIGIENE DALAM PENGOLAHAN PANGAN**

Masalah kualitas dalam makanan adalah penting. Terutama bila kita melayani untuk orang lain. Secara sederhana kualitas menunjuk pada mengerjakan sesuatu yang lebih baik dari kemarin, walaupun ukuran kualitas adalah relatif. Suatu usaha yang ditangani secara profesional harus menggunakan standar agar tercapai suatu produk yang konsisten. Kualitas dapat diupayakan dengan memperbaiki aroma, tekstur, suasana dan penampilan. Masalah sanitasi dalam bidang makanan nampaknya masih dianggap sebagai suatu usaha yang sia-sia sehingga banyak orang yang mengabaikannya. Banyak orang yang menganggap dalam usaha makanan yang terpenting adalah laku, enak, dan laba yang banyak. Tetapi bagaimana membuat penampilan yang bersih, baik, dan aman untuk dimakan belum sepenuhnya menjadi perhatian. Terdapat empat hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan makanan, yaitu : personal, inventarisasi, fasilitas, dan peralatan.

## PENGEMASAN MAKANAN

### **a. Pengertian Pengemasan**

Pengemasan merupakan suatu cara dalam memberikan kondisi sekeliling yang tepat bagi bahan atau makanan. Semua makanan mudah rusak dan setelah jangka waktu penyimpanan tertentu ada kemungkinan perubahan yang terjadi pada makanan tersebut (Marliyati, dkk : 1992).

Perubahan yang ada merupakan suatu kerusakan yang mungkin terjadi secara spontan, namun sering terjadi karena faktor-faktor luar. Pengemasan digunakan untuk membatasi antara makanan dan keadaan normal sekelilingnya untuk menunda proses kerusakan dalam jangka waktu yang diinginkan.

### **b. Tujuan dan Fungsi Pengemasan**

Kemasan atau pembungkusan dimaksudkan agar makanan atau barang yang dikemas terbungkus dengan teratur dan kelihatan rapi. Adapun tujuan dari pengemasan makanan antara lain adalah :

- 1). Mencegah atau mngurangi terjadinya kerusakan akibat kontaminasi. Barang akan lebih terlindungi dari kotoran, debu, lalat, dan serangga.
- 2). Lebih praktis untuk disimpan, dihitung, diatur, bila akan dijual.
- 3). Melindungi barang selama dalam pengangkutan, menghindari kerusakan akibat benturan.
- 4). Sebagai alat promosi yang efektif, karena dengan kemasan yang berlogo konsumen akan lebih mudah mengenal barang tersebut.

Fungsi pengemasan makanan menurut Purwati (1994) adalah:

- 1). Harus dapat mempertahankan produk agar bersih dan memberikan perlindungan terhadap kontaminasi dan pencemaran lainnya.
- 2). Harus memberi perlindungan pada makanan terhadap kerusakan fisik, air, udara dan sinar.
- 3). Harus berfungsi secara benar, efesien dan ekonomis dalam proses pengepakan.
- 4). Harus mempunyai ukuran, bentuk, berat yang memudahkan bagi proses selanjutnya.
- 5). Harus memberi informasi dan daya tarik bagi konsumen.

Lampiran 9. Jobsheet Kegiatan Praktik

**JOBSHEET KEGIATAN PRAKTIK**  
**SENTHILING SINGKONG**

Senthiling Singkong	Catatan Harga Bahan	
<b>Bahan :</b>  1000 gr singkong parut 300 gr gula pasir 2 bungkus agar-agar 1 butir telur 400 ml air 1 sdt vanili 1 sdt garam 1 butir kelapa setengah tua ½ buah nanas Pewarna Minyak/margarine	Singkong Gula pasir Agar-agar Telur Vanili Garam Kelapa Pewarna Minyak/margarine Nanas  Kemasan Bahan bakar Jumlah biaya	Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp .....
<b>Cara membuat:</b> 1. Campur kelapa parut dengan sedikit garam, kemudian kukus dan sisihkan 2. Rebus agar-agar sampai mendidih dan biarkan sampai suam kuku 3. Campur semua bahan kecuali kelapa parut 4. Bagi adonan menjadi tiga bagian dan beri warna (1/3 bagian warna merah, 1/3 bagian kuning dan 1/3 bagian hijau) 5. Olesi Loyang dengan minyak goreng /margarine, alasi dengan kertas roti 6. Tuang adonan ke dalam Loyang 7. Kukus sampai matang selama 30 menit 8. Setelah matang dinginkan dan potong-potong 9. Balut dengan kelapa parut hingga merata 10. Kemas dalam mika kotak	<b>Catatan produksi:</b> Berat Senthiling singkong: ..... Berat/kemasan:..... Jumlah kemasan:..... (pak)  Perkiraan harga pokok kasar: Jumlah biaya jumlah kemasan  <b>Karakteristik produk:</b> Cita rasa ..... Warna: ..... Aroma: ..... Tekstur: .....	

## DONAT UBI JALAR

Donat Ubi jalar	Catatan Harga Bahan	
<b>Bahan :</b>  175 gr tepung terigu cakra 75 gr ubi jalar kukus (pure) 30 gr gula pasir 1 ½ sdt yeast instant 1 sdm susu bubuk ½ butir kuning telur 60 cc air 1 sdt baking powder 30 gr margarine Garam Gula halus (untuk taburan donat)	Tepung terigu Ubi jalar Gula pasir Yeast Instant Susu bubuk telur Baking powder Margarine Gula halus  Kemasan Bahan bakar Jumlah biaya	Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp .....
<b>Cara membuat:</b>  1. Campur tepung terigu, ubi jalar (pure), gula, yeast instan, susu aduk rata 2. Masukkan kuning telur, garam, margarine dan air. Aduk dan uleni hingga menjadi adonan yang kalis dan lembut. 3. Diamkan adonan hingga mengembang (±45 menit), kemudian kempiskan, timbang masing-masing 50 gr, bulatkan dan diamkan kembali hingga mengembang 4. Goreng hingga matang 5. Dinginkan taburi dengan gula halus	<b>Catatan produksi:</b> Berat donat ubi: ..... (g) Berat/kemasan:..... .....(g) Jumlah kemasan:..... .... (pak)  Perkiraan harga pokok kasar: Jumlah biaya $\frac{\text{jumlah biaya}}{\text{jumlah kemasan}}$ <b>Karakteristik produk:</b> Cita rasa ..... Warna: ..... Aroma: ..... Tekstur: .....	

## KUE TALAM UBI

Kue Talam Ubi	Catatan Harga Bahan	
<b>Bahan :</b>  500 gr ubi jalar 150 gr tepung beras 100 gr sagu 250 gram gula pasir 150 cc air mendidih 350 cc santan cair ½ sdm garam  <b>Bahan lapisan atas</b> 350 cc santan kental 60 gr tepung beras 30 gr tepung kanji ½ sdm garam	Ubi jalar Tepung beras Tepung kanji Sagu Gula pasir Santan Garam  Kemasan Bahan bakar Jumlah biaya	Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp .....  Rp ..... Rp ..... Rp .....
<b>Cara membuat:</b>  1. Kukus ubi jalar sampai masak, kupas dan haluskan (pure) 2. Tepung beras campur dengan air panas aduk rata, masukkan ubi jalar, tepung sagu, santan cair dan gula pasir. Aduk rata dan saring. 3. Ambil cetakan kue (mangkuk kecil) poles dengan minyak goreng. 4. Tuang adonan ke cetakan (3/4 isi) lalu kukus sampai matang. 5. Tuang santan kental yang sudah dicampur tepung terigu, sagu dan garam 6. Tuangkan di atas adonan yang sudah dikukus, kemudian kukus lagi.	<b>Catatan produksi:</b> Berat talam ubi: ..... (g) Berat/kemasan:.....(g) Jumlah kemasan:..... (pak)  Perkiraan harga pokok kasar: Jumlah      biaya jumlah kemasan <b>Karakteristik produk:</b> Cita rasa ..... Warna: ..... Aroma: ..... Tekstur: .....	

## KLEPON UBI UNGU

Klepon Ubi Ungu	Catatan Harga Bahan	
<p><b>Bahan :</b></p> <p>500 gr ubi jalar ungu  300 gr tepung ketan  100 gr tepung kanji  250 gula merah/jawa  ½ sdt vanili  Santan kental (suam-suam kuku) sckpnya</p> <p><b>Untuk taburan:</b>  1 butir kelapa muda parut  ¼ sdt garam</p>	<p>Ubi jalar  Tepung ketan  Tepung kanji  Gula merah/jawa  Kelapa muda  vanili  Garam</p> <p>Kemasan  Bahan bakar  Jumlah biaya</p>	<p>Rp .....  Rp .....  Rp .....  Rp .....  Rp .....  Rp .....  Rp .....</p> <p>Rp .....  Rp .....  Rp .....</p>
<p><b>Cara membuat:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kukus ubi, haluskan (pure)</li> <li>2. Kukus kelapa parut 15 menit, sisihkan</li> <li>3. Serut halus gula merah</li> <li>4. Campur ubi, tepung kanji, tepung ketan, vanili dan garam. Tambahkan santan kental, aduk rata hingga adonan bisa dipulung.</li> <li>5. Ambil sedikit adonan, beri isi gula merah yang sudah diserut, bentuk bulat-bulat sebesar buah duku. Lakukan hingga adonan habis.</li> <li>6. Siapkan air mendidih, masukkan adonan satu persatu hingga matang dan terapung, ambil dan tiriskan. (sebaiknya air perebus tidak mendidih bergumpal-gumpal)</li> <li>7. Gulingkan klepon ubi dalam kelapa parut hingga permukaannya rata.</li> <li>8. Klepon siap disajikan,</li> </ol>	<p><b>Catatan produksi:</b>  Berat klepon ubii: ..... (g)  Berat/kemasan:.....  .(g)  Jumlah kemasan:.....  (pak)</p> <p>Perkiraan harga pokok kasar:  Jumlah biaya  jumlah kemasan</p> <p><b>Karakteristik produk:</b>  Cita rasa .....  Warna: .....  Aroma: .....  Tekstur: .....  .....</p>	



## KUE KU UBI JALAR

Kue Ku Ubi Jalar	Catatan Harga Bahan	
<p><b>Bahan :</b>  250 gr ubi jalar ungu/orange  250 gr tepung ketan  100 gr halus  200 cc santan kental (dari ½ butir kelapa)  ¼ sdt garam  Daun pandan  Minyak goreng untuk olesan sckpnya</p> <p><b>Bahan isi:</b>  500 gr Ubi jalar  300 gr gula pasir  ½ sdt garam  vanili</p>	<p>Ubi jalar  Tepung ketan  Gula halus  Garam  Minyak goreng</p> <p>Kemasan  Bahan bakar  Jumlah biaya</p>	<p>Rp .....  Rp .....  Rp .....  Rp .....  Rp .....  Rp .....  Rp .....  Rp .....  Rp .....</p>
<p><b>Cara membuat Isi:</b>  1. Kukus ubi jalar, haluskan (pure)  2. Tambahkan gula pasir, garam dan vanili, kemudian dimasak dengan api kecil sampai kalis. Dinginkan siap digunakan untuk isi kue Ku.</p> <p><b>Cara membuat kulit:</b>  1. Kukus ubi jalar, haluskan (pure)  2. Panaskan santan tambahkan daun pandan aduk-aduk hingga mendidih (jangan sampai bergumpal-gumpal).  3. Campur tepung ketan dengan ubi jalar halus hingga rata.  4. Campur semua bahan kulit, uleni sambil tuangi santan sedikit demi sedikit sampai kalis dan bisa dibentuk.  5. Ambil sedikit adonan, pipihkan, beri isi bulatkan  6. Letakkan bulatan dalam cetakan dan tekan rata sampai permukaan cetakan. Balikkan cetakan sambil diketuk-ketuk</p>	<p><b>Catatan produksi:</b>  Berat kue Ku Ubi Jalar:  ..... (g)  Berat/kemasan:.....  .....(g)  Jumlah  kemasan:..... (pak)</p> <p>Perkiraan harga pokok kasar:  Jumlah biaya  —————  jumlah kemasan</p> <p><b>Karakteristik produk:</b>  Cita rasa  .....  Warna:  .....  Aroma:  .....  Tekstur:  .....</p>	

<p>untuk mengeluarkan addonan dari cetakan.</p> <p>7. Letakkan di atas daun pisang, begitu seterusnya sampai adonan habis.</p> <p>8. Kukus di atas api sedang selama <math>\pm</math> 15 menit, setiap 5 menit buka tutup pengukus dan hilangkan uapnya.</p> <p>9. Angkat kue ku, panas-panas olesi permukaan ke ku dengan minyak goreng.</p>	
---	--

### KLEPON UBI

Klepon Ubi Ungu	Catatan Harga Bahan	
<p><b>Bahan :</b></p> <p>500 gr ubi jalar ungu 300 gr tepung ketan 100 gr tepung kanji 250 gula merah/jawa <math>\frac{1}{2}</math> sdt vanili Santan kental (suam-suam kuku) sckpnya</p> <p><b>Untuk taburan:</b> 1 butir kelapa muda parut <math>\frac{1}{4}</math> sdt garam</p>	<p>Ubi jalar Tepung ketan Tepung kanji Gula merah/jawa Kelapa muda vanili Garam</p> <p>Kemasan Bahan bakar Jumlah biaya</p>	<p>Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp ..... Rp .....</p>
<p><b>Cara membuat:</b></p> <p>1. Kukus ubi, haluskan (pure) 2. Kukus kelapa parut 15 menit, sisihkan 3. Serut halus gula merah 4. Campur ubi, tepung kanji, tepung ketan, vanili dan garam. Tambahkan santan kental, aduk rata hingga adonan bisa dipulung. 5. Ambil sedikit adonan, beri isi gula merah yang sudah diserut, bentuk bulat-bulat sebesar buah</p>	<p><b>Catatan produksi:</b></p> <p>Berat klepon ubii: ..... (g) Berat/kemasan:.....(g) Jumlah kemasan:..... (pak)</p> <p>Perkiraan harga pokok kasar: Jumlah biaya <u>jumlah kemasan</u></p> <p><b>Karakteristik produk:</b> Cita rasa ..... Warna: ..... Aroma: ..... Tekstur: .....</p>	

<p>duku. Lakukan hingga adonan habis.</p> <p>6. Siapkan air mendidih, masukkan adonan satu persatu hingga matang dan terapung, ambil dan tiriskan. (sebaiknya air perebus tidak mendidih bergumpal-gumpal)</p> <p>7. Gulingkan klepon ubi dalam kelapa parut hingga permukaannya rata.</p> <p>8. Klepon siap disajikan,</p>	
---	--

### ONBIJTKOEK MOCAF

Onbijtkoek Mocaf	Catatan Harga Bahan	
<p><b>Bahan :</b></p> <p>90 gr tepung mocaf</p> <p>10 gr tepung terigu</p> <p>25 gr tepung mizena</p> <p>25 gr susu bubuk</p> <p>5 gr bumbu spekul</p> <p>5 gr bubuk kayu manis</p> <p>150 gr margarine</p> <p>8 butir telur (kurangi 2 putih telur)</p> <p>100 gr gula merah/jawa</p> <p>25 gr gula pasir</p> <p><math>\frac{1}{4}</math> sdt garam halus</p> <p><math>\frac{1}{4}</math> sdt vanili</p> <p>1 sdt Emulsifier</p> <p>15 ml air jahe pekat</p> <p>50 gr kacang tanah (sangrai) dicincang</p>	<p>Tepung mocaf</p> <p>Tepung terigu</p> <p>Tepung maizena</p> <p>Susu bubuk</p> <p>Bumbu spekul</p> <p>Bumbu kayu manis</p> <p>Margarine</p> <p>Telur</p> <p>Gula merah</p> <p>Gula pasir</p> <p>Vanili</p> <p>Emulsifier</p> <p>Jahe</p> <p>Kacang tanah garam</p> <p>Kemasan</p> <p>Bahan bakar</p> <p>Jumlah biaya</p>	<p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p>
<p><b>Cara membuat:</b></p> <p>1. Kocok telur, gula merah, gula pasir hingga mengembang tambahkan emulsifier</p>	<p><b>Catatan produksi:</b></p> <p>Berat Onbijtkoek mocaf : .....(g)</p> <p>Berat/kemasan:.....(g)</p> <p>Jumlah kemasan:.....(pak)</p>	

<p>lanjutkan kocok hingga mengental.</p> <p>2. Masukkan tepung mocaf, tepung terigu, susu bubuk, maizena, bumbu spekuk, kayu manis bubuk, garam dan vanili, aduk rata.</p> <p>3. Tambahkan margarine yang sudah dicairkan dan air jahe pekat, aduk rata.</p> <p>4. Tuang ke dalam loyang yang sudah dioles margarine dan dialas kertas roti.</p> <p>5. Taburi atasnya dengan kacang tanah sangrai cincang</p> <p>6. Oven hingga matang</p>	<p>Perkiraan harga pokok kasar:</p> <p>Jumlah biaya jumlah kemasan</p> <p><b>Karakteristik produk:</b></p> <p>Cita rasa .....</p> <p>Warna: .....</p> <p>Aroma: .....</p> <p>Tekstur: .....</p>
--	---

### KUE KERING SAGU COKELAT

Kue Kering sagu Cokelat	Catatan Harga Bahan	
<p><b>Bahan :</b></p> <p>250 gr tepung sagu, sangria 10 menit dengan api kecil, dinginkan timbang 220 gr 75 gr margarine 25 gr tepung mentega tawar 125 gr gula tepung/halus 1 kuning telur ¼ sdt cokelat pasta 15 gr cokelat bubuk 4 sdm susu bubuk 50 gr springkel</p>	<p>Tepung sagu Margarine Mentega tawar Gula tepung/halus Telur Cokelat pasta Cokelat bubuk Susu bubuk Sringkel</p> <p>Kemasan Bahan bakar</p> <p>Jumlah biaya</p>	<p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p> <p>Rp .....</p>
<p><b>Cara membuat:</b></p> <p>1. Kocok margarine, mentega tawar dan gula tepung 30 detik</p>	<p><b>Catatan produksi:</b></p> <p>Berat kue sagu cokelat: .....(g)</p> <p>Berat/kemasan:.....(g)</p> <p>Jumlah kemasan:..... (pak)</p>	

<p>2. Tambahkan kuning telur dan coklat pasta, kocok rata.</p> <p>3. Masukkan tepung sagu dan coklat bubuk sambil diayak dan diaduk rata, bergantian dengan susu bubuk, aduk rata. Masukkan dalam kantung plastic segitiga.</p> <p>4. Semprot dengan menggunakan spuit di Loyang yang telah dioles dengan margarine. Taburi bagian atas dengan sringlel.</p> <p>5. Oven dengan api bawah sampai matang.</p>	<p>Perkiraan harga pokok kasar:</p> <p>Jumlah                      biaya</p> <p>jumlah kemasan</p> <p><b>Karakteristik produk:</b></p> <p>Cita rasa .....</p> <p>Warna: .....</p> <p>Aroma: .....</p> <p>Tekstur: .....</p>
---	---

## Lampiran 9. Instrumen Motivasi

### INSTRUMEN MOTIVASI BERWIRAUSAHA

Petunjuk!

Di bawah ini ada beberapa pernyataan, peserta diminta memilih salah satu alternatif jawaban pada kolom yang disediakan dengan memberi tanda v (cek).

SS : Sangat Setuju

TS : Tidak Setuju

S : Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

No.	Pernyataan	Pilihan Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1.	Saya senang berwirausaha bidang makanan karena bidang ini sangat mendukung bagi pengembangan potensi daerah saya.				
2.	Saya senang berwirausaha sebab dapat menciptakan lapangan kerja sendiri.				
3.	Keuntungan yang tidak menentu dalam berwirausaha merupakan tantangan bagi saya.				
4.	Saya senang berwirausaha karena waktu kerjanya tidak terikat.				
5.	Saya tertarik berwirausaha bidang makanan karena tidak perlu perijinan yang sulit.				
6.	Saya tidak tertarik berwirausaha karena kebutuhan sudah tercukupi dan ada yang menanggung.				
7.	Saya menyukai dunia usaha makanan karena memberi peluang yang sukses.				
8.	Saya suka berwirausaha karena masyarakat saat ini menghargai seorang wirausahawan.				
9.	Saya lebih suka bekerja pada orang lain daripada bekerja sendiri walaupun hasilnya kecil.				
10.	Saya tidak akan memilih pekerjaan wirausaha karena resikonya lebih besar.				
11.	Saya tertarik bila mendengar anjuran berwirausaha.				
12.	Saya tertarik jika diajak berbicara mengenai wirausaha bidang makanan.				

No.	Pernyataan	Pilihan Jawaban			
		SS	S	TS	STS
13.	Apabila ada acara di TV atau radio menyiarkan tentang wirausaha bidang makanan saya sangat tertarik untuk memperhatikan.				
14.	Saya memilih berwirausaha bidang makanan sebab keterampilan yang saya miliki sangat mendukung.				
15.	Saya tidak tertarik menjadi wirausaha karena hasilnya tidak menentu.				
16.	Menjadi perhatian saya bila ada praktisi dari dunia usaha atau orang yang kompeten memberi motivasi kepada saya tentang pengembangan usaha makanan.				
17.	Saya sering menanyakan hal-hal yang berkaitan dengan wirausaha makanan pada orang yang berpengalaman.				
18.	Saya akan segera bergabung jika ada lembaga atau organisasi yang mengembangkan wawasan dan keterampilan berwirausaha.				
19.	Tulisan tentang wirausaha tidak menarik untuk dibaca.				
20.	Saya tidak takut jika usaha saya gagal dan banyak mengandung resiko.				

**Terima Kasih Atas Partisipasinya**

## Lampiran 10. Personalia Tenaga Pelaksana dan Kualifikasinya

### PERSONALIA TENAGA PELAKSANA DAN KUALIFIKASINYA

No.	Nama	Jabatan	Kualifikasi/keahlian
1.	Sutriyati Purwanti, M.Si	Ketua tim	Manajemen Usaha Boga dan Pemasaran. Berpengalaman dalam kegiatan PPM baik internal maupun eksternal dari DP2M (Vucer dan IbM), Kerjasama dengan KPDT, Desperidag, sebagai instruktur dalam kegiatan pengembangan usaha kecil dan pemberdayaan masyarakat
2.	Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd	Anggota	Teknologi Pengolahan Makanan dan Tata Boga Berpengalaman dalam kegiatan PPM baik internal maupun dari DP2M (Vucer dan IbM), sebagai instruktur dalam kegiatan pengembangan usaha kecil dan pemberdayaan masyarakat.
3.	Cristiyana Sulistyaningsih	Anggota	Mahasiswa Pendidikan Teknik Boga (semester 7)
4.	Adelia Narida	Anggota	Mahasiswa Pendidikan Teknik Boga (semester 7)